F
641.59914
K968

Kusinang Tagalog

ng

Aklátan at Limbágan

ni

P. Sayo Balo ni Soriano

Ang aklát ná ito ay naglalaman ng mga sarisari at maraming kiyás ng lutuin sa lalong madaling paraan at napakatipid na paggugugol.

(date)

Unang Pagkálimbag

1916

LIMBAGAN AT MGA AKLATAN
ni
P. Saya Balo ni Soriano
Rosario 225, Plaza del Conde 1008, Binondok
at Azcarraga 552, Tundo.
MAYNILA.

8532 f
11/22/90

F
641.59914
R968

Ang aklat na ito'y ari ng "Imprenta at Libreria" ni P. Sayo.
Balo ni Soriano

328

P. V. Pascual

Ayos at kaparaanan ng pagiihaw ng
KAPON

Bureau of Public Libraries
GOV'T. PROPERTY
Filipiniana Div.

Nuoung nabili ito buwan
Nobiembre 5 de 1917. ang p
cabili ganitong halaga P.1.15

P. P. Villo

Bureau of Public Libraries
GOV'T. PROPERTY
Filipiniana Div.

KAPITULO I.

Mga palatandaan kinakikilanlan ng mga ginagamit sa pagluluto kung sariwa ó bilasa.

Mga lamán ng baka

Ang alin mang sariwang laman nğ baka ay nagkakaroon nğ mapulang kulay, matibay at di namumugmog sa kurót ó durô nğ mğa daliri; ang tabâ ay madilaw, makinang at malambot; kung ito'y may pagkabulok na nğ kauntì, ay ang kulay niyang tinataglay ay maitimitim na manğasulnğasul at nahihilatsang madali, at malatâ. Ang bató nğ alin mang baka ay kung sariwa ay mapulá at walang bumabahid na dunğis na maitimitim. Ang nğa sariwang lamán nğ bulông babae ay maputi at malinaw; huwag bibili nğ may namumulang kulay at walang sebo sapagka't ang ganito'y tandâ nğ kabulukan. Ang laman nğ tupa'y kung nabubulok ay madilaw na mapu-

siyaw ang taba at dungisan at nangingitim na mabuti ang laman.

Mga lamán ng may pakpak

Nararapat na lumambot ang mga laman ng mga hayop na may pakpak upang mapagkilalang sariwâ, kaya't ang sino mang mamimili ay kaiingat tuwi na ng pagbili sa nagtataglay ng matigas.

Upang makilalang sariwa ang laman ng isiw ay dapat maalaman itong mga palatandaang sumusunod: matigas ang liig at mga paa; subali't kung ito'y tumatanda na ay nagkakaroon ng lamáng kulay muradong magulang at ang mga pakpak at paypay ay malalambot at nababaluktot.

Ang mga pabo kung mahahaba ang mga balahibong taglay ay di dapat bibilhin, sapagka't payat, gayon din kapag nagkakaroon ng lamáng mangasulngasul, sapagka't ang ganito'y palatandaan ng di kabagayang gamitin sa pagkain. Ang mga kalapating inakay ay mahusay kapag ang kulay ng laman ay mapulang nanglilinaw, anopa't kung matanda na'y untiunting nagkakaroon ng muradong kulay.

Huwag makikinig sa mga sabing ang matandang manok ay masarap at malasa sa sabaw, kailan ma'y di dapat gagamit nito sa alin mang lutuin ang sino man, sapagka't sa sabing malasa ay walang katunayan.

Mga isda

Marami sa ngayong nangagsisipagtinda ng mga isdâ na nagbababad sa yelo upang kung

sakali't bilasâ man ay huwag makilala, dapuwa't gayon ma'y may mga palatandaang di sukat ikapagkamali at ikapagalinlangan ng pagkilala kailan pa ma't bilasâ. sapagka't ang mga isdang sariwâ ay mapula ang kulay ng hasang, maligat ang laman at malinaw ang mga matá; kapag sa mga pagpisil ay bumabaon ang mga daliri at tuloy nababakas na maluat dahil sa kalataan ay bilasâ.

Mga gulaygulay

Ang mga gulay ay siyang lalong makabuluhan sa alin mang lutuin, sapagka't kung wala nito'y wala rin naman ng mga iba't-ibang lasang dapat taglayin ng mga lutuin na siyang ipinagkakaroon ng kasarapan.

Ang mga paggamit nito ay kinakailangan ang mga murâ at sariwâ, sapagka't ang lanta ay walang bisâ at lasang ibinibigay, maliban lamang kung bunga ó butó ang siyang kinakasangkap, na sa ganitong paraa'y kinakailangan ang magugulang.

Ang mga petsay, kotsay, labanós, patola, repoliyo, bataw, setaw, sitsaro, upo, sigariliyas, talong, patola, abitsuelas at iba pang kauri ay nararapat ang mga sariwâ at huwag magulang.

Ang mga kabuting tumutubo sa mga lugar na marurumi, lalunglalo na sa mga dumi ng hayop ay di dapat kakanin, sapagka't lason at ang marapat bibilhin ay yaong tumutubo sa malilinis na pook at walang anomang bahid ó butlig kayâ sa paligidligid ng labas.

KAPITULO II.

Sopas.

Puré de lentajas ó frijoles

Maglalaga nğ isang librang patanì hanggang malabog, na may kalahok na sibuyas, perejil, at bawang, pagkatapos ay sasalain sa madalang na salaan at bubusan nğ kaunting sabaw nğ nilagang karné; pagkaraan nito'y magmamantikâ nğ mğa tinapay na hiniwang maliliit at saka ilalagay sa *sopera* bago bubusan nğ nabanggit sa unahan.

Sopa de pan francés

Maglalagay sa isang *sopera* nğ mğa tinustang tinapay sa mantikâ, at pagkatapos, ay bubusan nğ sabaw na halos mabasâ lamang; pagkatapos, sa oras nğ pagdudulot ay saka bubusang muli nğ marami. Huwag lalagiyan nğ maraming sabaw kung hindi pa idudulot kundi bahagiya lamang nğ upang huwag malabog at mamagâ ang mğa nabanggit na hiniwang tinapay, at saka mawawalâ ang lasang malinamnam.

Sopa de patatas

Maghihimay nğ mğa ilang patatas at saka hihiwaing maliliit, pagkatapos, ay maggigisa nğ karné sa isang kasirola. titimplahan nğ kaunting asin at lalagiyan nğ tubig na katatagang dami, at kung ito'y lutô na, ay ihahalo ang mğa hiniwang papas hanggang lumambot na maigi. Matapos maisagawa ang mğa nabanggit, ay hahanğuin at magtitigis nğ katatagang dami sa mğa pinggang malukong na paglalagyan at saka sa ibabaw nğ bawa't isá nito ay kakayasan nğ keso at kaunting salsa na keso rin na ginawang nauna; at saka pamuling hahaluan nğ kaunting papas na tinusta sa mantikâ.

Sopa de espárragos

Magpiprito nğ mğa espárragos sa *aceite* at kapag nalalanta nğ maigi ay hahanğuin, at sa pinaghanğuan nito'y ilalagay ang mğa hiniwang pahaba na bawang at sibuyas at kapag ang mğa ito'y inaakalang lutô na ay saka isasamang ihahalo ang mğa hinanğong espárragos, lahaluan nğ kaunting pamintang durog at nğ ilang pirasong tinapay at tinadtad na perejil bago pipigaan nğ kaunting katas nğ dayap at hahayaang kuluan sandali hanggang sa oras nğ pagdudulot

Sopa de cebollas

Pipili nğ mğa sariwang sibuyas, paghihiwahiwain at pagkatapos ay igigisa sa manti-

kâ ó kaya sa *aceite*, at kapag nagtataglay na ñg mamulamulang kulay ay bubusan ñg sabaw, kaunting asin at paminta; pagkatapos ay pakukuluing mabuti, at kung matapos ay sasalain at siyang ibubuhos sa tinapay na tinusta sa mantikâ.

Sopa de macarrones á la italiana

Gagawa ñg tinatawag na *macarrones* (ito'y mga pinagmasang harena, almendras, asukal at itlog na kinokortehan ñg hugis na ibigin ñg gumagawâ), at saká magpapakulô ñg sabaw at dito ihahalô ang nasabing *macarrones* sa loob ñg 15 minutong tagal; pamayamiya'y aawatan ñg gatong at hahayaang kuluan ñg kuluan sa bâga. Bago idudulot sa panaohin ay paiibabawan muna ñg ginayat na keso, ó kung ibig nama'y ang nasabing keso ay ilalagay ñg bukod sa isang pinggan at ang kakain na ang bahalang maghalo sa sopas.

Kung mahahalo ang mga *macarrones* sa sabaw na masarap ó kaya sabaw ñg estofado ay nagkakaroon ñg napakalinamnam na lasa; kaya't di nababagay sa mga sikmurang mahinang tumunaw, sapagka't masisira ang tiyan. Kung ibig na lalong sumarap ay haluan ñg mga itlog na ginawang estrellado.

Sopa á la condé

Maglalaga ñg mga abitsuelas sa sabaw ñg karné ó kaya isdâ, at hahayaang malabog

na mabuti at pagkatapos ay sasalain sa isang salaang madalang, titimplahan ng kaunting asin; matapos magawa ito, ay maghahanda sa isang *sopera* ng mga tinustang tinapay sa mantikâ at siyang bubusan ng nasabing sabaw.

Sopa de arróz

Kapag kumukulô na ang sabaw na nasa sa kasirola ay hahaluan ng bigas na hinugasang malinis, at bago malutong maigi ay hahahanguin ó kundi kaya'y aawatan ng apoy Ang iba'y naghahalo ng dalawang kutsarang salsa de tomate isang minuto bago hanguin, at ang iba nama'y naghahalo ng mga laman sa loob ng manók na nilutô sa puchero.

Sopa Italiana "tagliarini"

Kukuha ng anim na búrok ng itlog na minasa sa 250 gramos na harena at hahaluan ng kaunting asing ligis at pamintang pino. at hahaluan ng katatagang dami ng tubig upang magkamasang mabuti. Makaraang maisagawa ito, ay itatalatag sa isang malinis na dulang bago gugulungan ng hihip hanggang numipis ng gaya ng séntimos; pagkatapos ay pagpipirapirasuhin at saka huhugisan at ihahalayhay sa init ng araw sa tagal na dalawang oras, upang tumigas ng bahagya. Pagkatapos, ay ihuhulog sa kumukulong sabaw at lulutuing kalahating oras,

Sopa a la Jardinera

Hihiwain ng pahabang makitid matapos malinis ang magkasindaming zanahorias, nabos at puerros, at ilalagay sa isang kasirola na kahalo ang kaunting mantikâ ng baka at kaunting pinulbos na asin, at hahayaan sandaling maprito ang mga gulay hanggang magkaroon ng kaunting kulay at hahaluing palagi ng huwag manikit sa ilalim. Pagkatapos ay bubusan ng kapatak na sabaw ó tubig at muling titimplahin ng asin, bago hahayaang malutò sa apoy na atay-atay. at sa oras ng pagdudulot ay sasamahan ng isang dakot ng *acelgas* na ginayat ng malalaki na inilutong bukod sa nabanggit. Makaraan ang lahat na ito, ay maglalagay sa isang *sopera* ng mga tinustang tinapay na hiniwang maliliit na siyang bubusan nitong nabanggit.

Sopa de pan

Maglalagay sa isang *sopera* ng mga tinustang tinapay na hiniwang parisukat na maliliit at bubusan sa ibabaw ng kumukulong sabaw. Pagkatapos ay bubudburan sa ibabaw ng ilang dahon ng yerba buena ng upang magtaglay ng masarap na lasa.

Sopa de ajos

Magpapakulô ng mantikâ sa isang kawalî, na kapag nagiinit ng mabuti ay huhulugan ng pitó ó walong buting bawang na bi-

nayo at saka hahaluin nğ sandok. At magtutustang mauna nğ mğa hiniwang tinapay hanggang magkaroon nğ bahagiyang kulay sa maraming *aceite*. Pagkatapos ay bubusan nğ tubig ang nasa sa kawaling bawang hanggang sa kuluang maigi at pagkaraan nğ mğa labinlimang minuto ay maglalagay sa *sopera* nğ mğa tinapay na tinusta at bubusan nito. Gayon din, upang huwag napakalinaw na lumabas ang sopas na ito ay mangyayaring haluan nğ itlog na 'di babayaang mabasag sa sabaw at buong sasandukin sa mğa pinggang paghahainan; datapuwa't ang iba'y binabati sa sabaw ang mğa itlog makaraang sandaling makuluan.

Sopa de fideos

Magpapakuló sa isang palayok nğ katatagang dami nğ sabaw nğ nilagâ ó kaya, maggigisa nğ bukod nğ matabang manók, kahaló ang mğa lamán sa loob, at kapag malambót na ay saká ihahalo ang mğa fideos na pinagputolputol, bago hahayaang kuluan sa loob nğ mğa siyam ó sampung minuto. Pagkaraan nğ tagal na nabanggit, ay babawasan ang apoy nğ untiunti hanggang sa matirhan lamang nğ ilang bága at dito ipauubaya ang nilulutô hanggang sa oras nğ pagdudulot. Gayon din, ang naghaharap nğ lutuing ito'y kinakailangan ang mainğat na di makalilinğat

ng paghalo, sapagka't sa kabila nito'y magtututong at maninikit sa ilalim ng pinaglulutuan ang mga nasabing fideos.

Sopa á la Juliana

Kukuha ng mga sarisaring gulay, gaya ng acelgas, lechugas, apios, escarolas, coles, cebollas, garbansos, at iba pa, pagkatapos ay ilalagay sa isang kayong malinis at pipigaing mabuti; bago tatadtaring pino at igigisa sa mantika, hahaluan ng untiunting sabaw ng putsero at pababayaan sa banaybanay na gatong sa loob ng mga dalawang oras hanggang lumambot na maigi.

Sopa de rabioles

Tatadtaring mabuti ang laman ng jamón at manók na hahaluan ng perejil, yerbabuena at ecelgas na tinadtad din; sasamahan ng kaunting gatas at keso de plandes bago igigisa sa kawali. Pagkaraan na maisagawa ang mga nabanggit ay magbabati ng isang búrok ng itlog at kaunting tubig na may kahalong nilunaw na harena na mamasahing parang masang tinapay, paninipisin sa pamamagitan ng gulong ng isang putol na kahoy na bilog; at pagkatapos ay kukuha ng kaunti, huhugisan at saka paloloobán ng ginisang nabanggit sa unahan at gagawing parang maliit na empanada. Matapos na mayaring kagaya

nğ empanada ang lahat nğ masa ay maglalagay nğ maraming mantika sa isang kawali, at pakukuluing mabuti at dito mamatikaan ang mğa nasabing ginawang empanada. Kung makarang mailuto na, ay magpapakulo nğ sabaw nğ putsero, babatihan nğ itlog at ito ang siyang ibubuhos sa sa pinggang kinalalagiyan nğ mğa empanada at mainit na idudulot sa panaohin.

Arroz con almejas

Magpapakuló nğ mantikâ at kapag kumukuló na ay ilalagay ang binayong bawang at tinadtad na perejil at hahaluing bahagiya; pagkatapos ay isusunod ang kaunting paminton, anopa't huwag papagtatagaling magisá dahilan sa sasama ang lasa at papait; at pagkatapos ay isusunod na ihahalo ang mğa nilinis na kanturi bago hahaluing maigi hanggang sa bumuka at saka bubusan nğ sabaw na nababagay at pamayamiya'y ihahalo ang hinugasang bigas at pababayaang hanggang sa malutò at mainin nğ kaunti.

Arroz con bacalao

Kukuha nğ isang librang bakalaw at iihaw, at kapag lumalambot na nğ kaunti ay pagpipirapirasuhing maliliit, aalisan nğ mğa tinik at huhugasang makalawa sa tubig na malinis.

Pagkatapos ma sagawâ ang mga ito, ay magsasalang sa kalan ng isang kawalì na lalagiyan ng mantikâ ó kung ibig ay *aceite*, na kapag mainit na'y huhulugan ng ilang pinukpok na buting bawang, kamatis at perejil, at kapag ang lahat ng mga ito'y gisa ng maigi ay saka isasama ang bakalaw, siling malalaki matapos mahiwa ng pahaba, paminton ó kundili kaya'y luyang dilaw at kaunting pamintang durog; at saka naman isusunod ang bigas at hahaluing makalawa at saka bubusan ng tubig na mainit hanggang sa maining mabuti.

Arróz á la valenciana

Magmamantikà ng mga hiniwang pahaba ng siling pangapritada, matapos maalisan ng tangkay at butó; pagkatapos ay hahanguin kung malambot na at isusunod naman ang mga tinadtad na sibuyas, na kapag inaakalang nangangalahati na ang kalutuan ay isusunod naman ang kamatis na tinadtad at kapag nagisa ng maigi ang lahat ng mga nabanggit ay isasama ang bigas at sandaling hahayaan bago bubusan ng tubig ó kayá sabaw ng putsero at hahayaang mainin.

Bago idulot ang lutuing ito'y ibubudbod sa ibabaw matapos mailagay sa pinggan ang mga siling minantikaang nauna.

Paella valenciana

Ang lutuing ito ay masarap kay sa nañgabanggit, ñguni't magugol lamang at ang paglulutô ay itong sumusunod: magsasalang ñg mantikâ ó kaya *aceite* sa isang kawalî, na kapag kumukulò na ay ihuhulog ang mña siling pang-apritada na hiniwang pahaba't malalaki at kapag inaakalang malambot na at lutô ay hahañguin at sa pinaghan uan nito ay ilalagay naman ang mña hiniwang pato, sisiw at lomo ñg baka at baboy, at kapag tigán na ñg kaunti ay saka sasamahan ñg pinukpok na bawang, kamatis, perejil at siling pulang pangapritada matapos maalisan ñg tang kay, balok at butó, gayon din titimplahan ñg asín, pamintón ó luyang dilaw upang magkaroon ñg kulay at bahagiyang pamintang durog saka hahaluing maigi, upang magisang mabuti; pagkaraan ñg kaunti ay isusunod ang mña gisantes at hahaluin pamuli bago bubusan ñg sabaw, ñg putsero ó tubig; at kung kumukulô ñg mabuti ay isusunod naman ang bigas at hahaluin at hahayaang kuluan ñg kuluan at kapag malapit ñg mainin ay saka isasama ang mña siling pang-apritada na hinañgong nauna at kaunting talaba kung mayroon.

Sa pagkakalahati ñg kalutuan ay tatakban ñg isang lapat na takip ang kawalî upang maining mabuti, anopa't iiñgatang huwag luma-

tâ at di nababagay, datapuwa't huwag namang napakaligat sapagka't di makakaing mabuti.

Ang pagiinin ng nabanggit ay sa bága lamang.

Arróz á la catalana

Maggigisa ng bigás sa *aceite* ó mantikâ na may kahalong bawang na pinukpok, sibuyas, perejil at kamatis; pagkatapos ay hahaluan ng hiniwang jamón na pinagputolputol ng parisukat at kaunting salsitsas, at pagkaraan ng ilang sandalì ay sasabawan at bago magkalahati ang kalutuan ay babawasan ng apoy hanggang sa matirang bága lamang na pababayaang magtagal sa labinisa ó labindalawang minuto hanggang sa maining maigi, datapuwa't kaiingat na lumatâ ang nabanggit.

Arróz á la valenciana

Maggigisa ng mga sisiw ó kaya manok at pagkatapos ay maglalagay sa isang kawalì ng katatagan dami ng mantikâ, hahaluan ng pinukpok na bawang at kapag nagkukulay ng maigi ay isasama ang mga sisiw ó manok na nilutong nauna; pagkaraan ng ilang minuto ay isusunod naman ang mga hiniwang pahaba na siling pang-apritada, gisantes at garbansos. Kung matapos ng malutô ng mabuti ang lahat ng ito ay sasabawan ng sabaw ng putsero kung mayroon at kahit naman tubig sakaling wala ng nabanggit; magdidikdik ng

luyang dilaw na siyang ipagkukulay sa nasabing lutuin ó kung ibig naman ay pamintón, lalagiyan nğ kaunting durog na paminta at pagkatapos ay saka isusunod na ihuhulog ang bigás at hahayaang kuluan at maining mabuti. anopa't kailangang tuwi na'y hahaluin nğ sandok nğ ang mğa lamáng kahalo ay pumaibabaw. Kinakailangang tatakpan ang kawaling paglulutuan matapos maisama ang bigas nğ maining mabuti. Lalong maigi ay kung ang bigás na ihahalo ay di huhugasan sapagka't lalong masarap.

Gayon din, iingatang huwag lumatâ ang kanin at kung mangyayari ay lumigat nğ kaunti. sapagka't walang gaanong sarap kung malatâ.

Puchero

Maglalagay sa isang palayok nğ katatagang dami nğ tubig. na kapag malapit nğ kukulô ay lalagiyan nğ garbansos na binabad sa asin at tubig sa loob nğ maghapon, pagkatapos ay isusunod ang mğa lamán nğ baka anopa't huwag ihuhulog ang nasabing lamán nğ napakainit ang tubig sapagka't hindi masasagap ang bulâ; matapos masagapan nğ bulâ ay saka isasamang ihalo ang chorizo at tocino na magkasindami.

Pagkatapos ay muling sasagapan nğ bulâ at saka hahaluan nğ ilang sibuyas, bawang at perejil at hahayaan sa banaybanay nğ gatong

sa tagal na may apat na oras. Ang sabaw nito ang siyang mabuting gamitin sa alin mang lutuing sinasabawan.

Puchero

Kukuha nğ laman na nasa gawing tadiyang nğ baboy at balakang nğ baka na magsindami, pakukuluan sa isang palayok na may tatlo ó apat na tabong tubig. kapaglumalabas na ang bulâ ay sasagapan at saka hahayaang kuluan nğ kuluan sa loob nğ labinlimang minuto.

Kung matapos maisagawâ ito, ay sasamahan nğ garbansos, repoliyo, petsay, kapirasong paang hilaw nğ jamón; pararaanin ang mğa anim na minuto bago isusunod ang mğa hinimay na gábi, kalabasa, upo, patola at kamote; titimplahan nğ kaunting asín bago pababayaan sa hinayhinay na apoy hanggang sa lumambot na mabuti ang mğa karné at sangkap.

Mangyayaring haluan nğ chorizo ó lukbang usá kung ibig.

Puchero guisado

Halos kaisa nğ nabanggit ang lutuing ito, sa mğa sangkap at lamáng inihahalo. subali't ang bilang kaibhan lamang, ay sapagka't kung malambot na at luto ang mğa karne ay hahanğuin at gigisahing bukod sa mantikâ,

pagkatapos ay hahaluan nğ kaunting paminţón at saka isasàmang pamuli ang mğa gulay sampu nğ sabaw na pinaghanğuan nğ nasabing mğa laman.

At gagawâ pagkatapos nğ bukod sa sawsawang talong, bawang at pamintàng dinikdík at nilunaw sa suka't kaunting asin.

Consommé de Maria Luisa

Sa isang palayok na may tatlong tabo ó apat nğ tubig ay maglalagay nğ isang kilógramong lamán nğ baka, kalahatì nğ bulô at kabiyak nğ inihaw na manók; pagkatapos masagapan nğ bulâ ay babayaang kuluan sa tagal na apat ó limang oras, titimlpahan nğ kaunting asin, hahaluan nğ hiniwang zanahorias at puerros, ó kundili kaya'y nğ upo at petsay at saka sasalain ang sabaw at sasagapan nğ linab bago idudulot.

Consommé de ave á la crema

Maglalagay sa isang kaldera nğ dalawang litrong sabaw nğ puchero, magdidikdik nğ hilaw na hitâ nğ manók ó kundili kaya'y kapón, kahalò ang kasindaming laman nğ baka; pagkatapos ay ihahalò sa itlog at ilang kutsarang tubig na malamig; naisasama pagkatapos sa nasa sa kalderang sabaw, hahaluan nğ repoliyo at mğa butó nğ manók ó pabo na pinagpirapiraso. Makaraang maisagawâ ang

lahat nğ nabanggit, ay isasalang sa apoy at hahayaang kumulô nğ isang kulô bago hahayaan sa tagal na labindalawang minuto sa init nğ bága, at saka sasalain.

Pagkatapos nğ lahat nğ pasabi, ay kukuha nğ isang latang hulmahan na bilog at mahaba, papahiran ang loob nğ mantikâ at saka lalagiyan ang isang dulo nğ papel at ibubuhos sa loob nito ang binating tatlong itlog na kasama ang klaro at walong búrok nito na may kahalong kaunting asin, asukal at nuez moscada; at isa ó kalahating litrong gatas. Matapos maisagawâ ito ay ilulutô sa tinatawag na *Baño de Maria*, hanggang sa tumigas, at kung malutô na ay hahanğuin at palalamiging mğa isang oras bago pagpuputulputuling pabilog at ilalagay sa lalagiyan at bubusan nğ sabaw na nabanggit sa unahan.

Puchero á la francesa

Maglalagay sa isang kaldera ó palayok nğ mğa 750 gramos nğ karné, 125 nğ butó, 4 litro nğ tubig, 30 gramos nğ asin, 150 nğ nabos ó kaya upo, 25 nğ chirivias at isang klabo at hahayang kuluan sa apoy na atay-atay hanggang lumambot na mabuti at sumarap ang sabaw.

Kinakailanğang gagamiting lamán ay yaong sa gawing balakang sapagka't siyang masustansiya at madaling lumambot sa apoy.

At kung ibig na masunod ang lalong sarap ng putserong nasabi ay haluan pa ng kapon ó paa ng bakang bulô ó kaya'y ito kapuwa.

Dapat sariwa't bagong pitas ang gulay na ihahalô sa alin mang putsero, at gayon dapat na haluan ng isang sibuyas bumbay na inihaw upang lalong magkaroon ng mabangô at masarap na amoy at lasa.

Cocido parisién

Nagtataglay din ang lutong ito ng tawag na *puchero de los grastrónomos*, at ganito ang mga paraan ng paggawâ: Kukuha ng isang inahing matabâ ng manók, hihimulmulan ng balahibo at lilinising maigi, aalisan ng lamán sa loob at saka paloloobán ng salsitsa, at lamán ng tinapay na magkasingdami at iginisang may kahalong tinadtad na perejil. Pagkatapos ay kukuha naman ng isang pirasong dibdib ó balakang ng baka, aalisan ng mga butó at pagsasamahing ilalagay sa isang palayok ó kaldera at sasamahan pa ng isang butó ng bulô, kaunting asin at limang tabong tubig, at kung magkaroon na ng bulâ ay sasagapan at hahayaang malutô sa init ng bága. Pamayamiya'y isusunod na ihahaló ang isang kapóng manók, hahaluan ng isa ó dalawang zanahoria, isang nabo, isang malaking sibuyas at ilang klabo, isang taling petsay at isang

dampot na perifolio ó kaya garbansos at hahayaang kuluang mabuti.

Kung sakali't malambot na ang lahat nğ nabanggit ay sasalain ang sabaw at maglalagay nğ mğa dalawang litro nito sa isang kasirola bago pakukuluing muli at hahaluan nğ bigás na maputi at kauntiug luyang dilaw ó pamintón kayâ at dadahandahanin ang apoy at babantuang untîuntî nğ sabaw kailan ma't matutuyuan. Kapag lutô na ay hahanğuin sa oras nğ pagdudulot, at ang mğa lamán nğ bakang kasama sa pagkakalutô ay ilalagay sa isang bandehadong bukod kalakip ang mğa gulay at yaong kapón ó inahin ay sa isang pinggan na may kalakip na salsa.

Potaje de garbanzos y habichuelas

Maglalagay sa palayok nğ katatagang dan i nğ tubig at kapag kumukulô na'y ihuhulog ang mğa garbaasos at abitsuelas at hahaluan nğ ilang bawang, tinadtad na perejil, ilang sibuyas nâ buô, kaunting pamintón at *aceite;* kapag malalambot nğ lahat ay hahaluan nğ mğa dinikdik na kanela at klabo, isang kutsarang garbansos na hinimay na may kaunting timplang asín, anopa't ang paglalagay nğ nasabing asín ay ipagpapahuli sapagka't kapag nauna ay di lalambot ang mğa garbansos; at sa kahulihuliha'y pababayaang kuluan nğ kauntî bago hahanğuin.

Potaje de chicharos

Maglalagà nğ mğa sitsaro na may kahalong isang pusong bawang at kalahating kutsarang *aceite*; kapag inaakalang malambot na ang nasabing sitsaro ay titimplahan nğ asin at sukâ pamuling hahayaang kuluan hanggang sa lumambot na maigi at kapag idudulot na ay lalagiyan nğ *aceite* at sukâ.

Pataje de lentejas

Pagkalinis na mabuti nğ mğa patanì, ay pakukuluan sa palayok, hahaluan nğ ilang pusong bawang, tinadtad na perejil, pinirasong sibuyas na malaki at maraming *aceite*; kapag malambot nğ mabuti, ay magbabayo nğ kanela, klabo at kaunting paminta at kapirasong lamán nğ tinapay na binasâ nğ kauting tubig at siyang ihahalô, gayon din, titimplahan nğ kaunting asin bago hahayaang maigi sa apoy hanggang sa lumambot at lumapot ang sabaw.

Potaje de castañas y frijoles

Kukuha nğ mğa kastaniyas at patanî ó kundilî kaya'y abitsuelas, aalisan nğ balat at pagkatapos ay ilalagâ sa isang palayok, sasamahan nğ klabo at isang pirasong kanela at kapag malambot nğ parepareho ay hahaluan nğ kaunting asukal, bago hahayaang pakuluin hanggang lumambot na maigi.

KAPITULO III.

Salsas.

Salsa inglesa

Sa isang kasirola ay maglalagay nĝ lamán nĝ tinapay nĝ pandesal, isang sibuyas, isang pirasong balat sa loob nĝ nuez moscada, tubig at pamintang nakabalot sa isang kayong malinis; pagkatapos ay isasalang sa apoy at pakukuluin sa loob nĝ ilang minuto, kapag kumukulô nĝ maigi ay kukunin ang sibuyas at iba pang isinangkap; at ang nasabing lamán nĝ tinapay na pandesal ay lulunawing maigi at hahaluan nĝ mahusay na klaseng mantikâ at asin.

Salsa holandesa

Maglalagay sa isang kawalì ó kasirola nĝ limang kutsarang sukâ, sasamahan nĝ ilang butil na paminta; at babayaang matuyô at matira lamang ang kalahati nĝ dami nĝ nasabing sukâ; huwag kalilinĝatang lumamig;

pagkatapos ay lalagiyan nğ limang búrok nğ itlog at hahaluin nğ isang sandok bago sasamahan nğ 160 gramos nğ *mantequilla*, asin at bahagiyang dami nğ nüez moscada. Pagkatapos ay muling gagatunğan ang nasabing kasirola ó kawalì sa kalan at hahaluing panay nğ isang sandok hanggang lumapot; makaraang maisagawâ ito ay dagling isasalin sa isang kasirolang malinis at ipapatong sa isang tatsong may tubig at ilalagay sa baga at hahaluing banayad at untiunting bubusan nğ mabuting uring mantikâ hanggang maïbuhos na lahat ang mğa isandaang gramo. At sakaling malapot na ang nasabing salsa ay saka ibubuhos sa taang lalagiyan at idadulot sa mesa.

Bureau of Public Libraries
GOV'T. PROPERTY
Filipiniana Div.

Salsa de tomate

Kukuha nğ mğa timbang isang kilógramo nğ mğa kamatis na sariwâ at hinog, aalisan nğ mğa pinagtangkayan at huhugasang malinis at babalukan bago pagpipirapirasuhin nğ dalawang piraso at ilalagay sa kasirola na kahalo ang 20 gramos na asín, 2 gramong paminta at isang basong tubig at saka ilalagay sa apoy at tatakpan at sa loob nğ mahigit na kalahating oras ay hahayaang kuluan, anopa't sa bawa't dalawang minuto ay hahaluin nğ isang sandok nğ huwag manikit sa ilalim nğ kasirola at pagkatapos ay sasalain sa madalang na salaan.

Matapos maisagawa ito, ay gagawang bukod ng tinatawag na salsa roja sa isang kasirola na may kahalong 25 gramos na mantikâ at 15 harena na hahayaang malutô sa tagal na tatlong minuto, at hahaluing panay ng sandok at saka hahangtuin at dito ihahalo ang nasabing kamatis na sinala; anopa't hahaluin panay âng pinagsamang ito ng upang huwag magbutilbutil bago bubusan ng isang tasang sabaw; at pamuling isasalang sa apoy at lulutuin sa loob ng kalahating oras, at hahaluing panay ng sandok samantalang di pa hinahango.

Ang salsang ito'y siyang madalas ginagamit sa mga chuletas at bifteak ó kung minsa'y sa mga adobo at inihaw na baka at baboy.

Salsa para el cocido

Magtataan ng isang kamatis at ilalaga, pagkatapos ay didikdiking kahalo ang kaunting bawang, ilang butil na paminta, kominos at asin at saka lulunawin sa sabaw at sukang magkahalo.

Salsa á la mayonesa

Magbabati sa isang kasirola ng apat ó limang búrok ng itlog ng manók na hilaw, hahaluan ng kaunting mostasang ligis at asin, ilang kutsarang *aceite*, anopa't untiunti ang pag-

hahalo nito at pagkatapos ay hahayan; pagkaraan-ng kaunti ay papatakan ng ilang katas ng dayap ó sukâ kaya upang mamuô ang pagkakahalo at pababayaan sa apoy hanggang sa lumapot.

Salsa Blanca

Magtutunaw ng 125 gramos ng mantikâ ng baka hahaluan ng isang kutsarang harena na at dalawa ó tatlo ng kinulong gatas at katiting ng asín at paminta. Hahaluin pagkatapos ang lahat ng ito ng isang sandok na di papahingahan at pagiingatang magkaroon ng kulô, sapagka't mawawalang kabuluhan. Kapag hinahaluan ng mga gulay ay sasamahan sa oras ng pagluluto ng dalawang burók ng itlog at ilang patak na sukâ.

Salsa Robert

Gagawang mauna ng isang salsa rubia na malaput ng kaunti kay sa karaniwan, hahaluan ng mga 50 gramos ng mantikâ at isang kutsarang harena, at pamayamiya'y sasamahan ng isang malaking sibuyas na tinadtad ng pino na nararapat hayaan hanggang magkaroon ng kulay.

Lalagiyan pagkatapos ng isang basong tubig ó kundi kaya'y sabaw at hahayaang matuyan sa pamamagitan ng atayatay na gatong; at kapag hinango na sa apoy, at idudulot na

sa mesa ay sasamahan nğ ilang patak nğ sukâ at isang kutsarang mostaza.

Salsa á la Santa Menehould

Paghahaluin ang kalahating kutsarang harena at 250 gramos na mantikâ at tutunawin sa kasirola na di hahayaang mag kulay. Sasamahan pagkatapos nğ kalahating litro nğ mabuting klaseng gatas, isang sanğa nğ perejil, sibuyas ilang escalonias at isang dampot nğ kabuting ginayat. Hahayaang malutô sa loob nğ kalahating oras, na hahaluing walang pahinğa at pagkatapos ay sasalain sa isang madalang na salaan na pipisain mabuti nğ sa pok upang makuha ang katas.

Kung magawa ito, ay yaong sinala ay muling pakukuluin sandali at sa oras nğ pagdudulot ay hahaluan nğ isang kutsarang perejil na tinadtad.

Salsa picante

Magtatadtad nğ sibuyas at ilalagay sa kasirola na may apat na kutsarang suka, pakukuluin hanggang sa matuyo at saka hahaluan nğ isang tasang sabaw at isang pirasong goma gelatina at ilang patak nğ arnibal at sukâ, katiting na rojo ó kundi kaya'y kauntíng nilunaw na harena. Pagkatapos magawa ang mğa nabanggit, ay hahayaan sa init nğ baga sa tagal na sampu ó labinlimang minuto at

saka lalagiyan nğ kaunting pamintang ligis at isang dampot na perejil na tinadtad.

Salsa rubia con cebolla

Magtatalop nğ mğa sibuyas, pagkatapos ay hihiwain at igigisa sa mantikâ at kapag-nagtataglay na nğ marikit na kulay ay sasamahan nğ kaunting harena at hahaluing mabuti hanggang mamulamula nğ bahagiya bago bubusan nğ sabaw, kaunting asín at dayap.

Salsa jerónima

Magpapakulô nğ 170 gramos na mantikâ sa isang kasirola, sasamahan nğ kaunting harena at jamón na tinadtad nğ maliliit na mğa isandaang gramo. Kinakailanğang ang harena ay lulutuin sa loob nğ sampung minuto sa katatagang init nğ apoy, hahaluing panay at di babayaang pumula ó masunog; pagkatapos ay hahanğuin sa apoy at hahaluan nğ unti-unti nğ gatas na mainit, datapuwa't iinğatang makulti. Pagkaraang mapakulong muli ang mğa nabanggit ay hahanğuin at ilalagay sa init nğ baga, hahaluan nğ perejil at isang dahong laurel at ilang buting paminta at sibuyas na pili. Pamayamiya ay muling isasalang sa apoy at pakukuluin sa loob nğ mğa dalawampung minuto bago sasalain sa isang kasirolang bukod at pamuling gagatunğan ma tapos masala at hahaluing madalas at saka

ibubuhos ng kapakapatak ang ilang kutsarang latak ng gatas. At kapag sa ganitong mga pagsasagawa ay magpamalas ng katatagang lapot ay hahanguin at palalamigin.

Salsa de perejil para el cocido

Magbabayo ng bawang, perejil, asín at lamán ng pandesal, lulunawin sa sabaw ng putsero at kaunting sukâ at pakukuluin sa init ng bága hanggang sa oras ng pagdudulot.

Salsa agridulce

Maglalagay sa isang kasirola ng dalawang kutsarang binayong asukal at lulunawin, hahaluin ng isang sandok hanggang magkarcon ng mapulang kulay; pagkatapos ay hahaluan ng kalahating basong sukang maasim. hahayaang kuluan hanggang matunaw na mabuti ang nasabing asukal; pagkatapos ay hahaluan ng *salsa rubia* at saka pababayaang matuyuan ng kaunti sa loob ng mga sampung minuto at sa kahulihuliha'y kukuha ng isang dakot na pasas na binabad ng sandali sa tubig at ihahalo bago hahanguin.

Salsa española

Magbubuhos ng mga 125 gramos ng mantikâ sa isang kasirola, at kapag mainit na ay hahaluan ng apat ó limang kutsarang harena at hahaluin maigi ng isang sandok hang-

gang magkaroon nğ kulay sikulate. babayaang lumamig nğ kaunti bago bubusan nğ kaunting sabaw na mainit. Pagkatapos maisagawa ang ganito, ay hahanğuin sa apoy ang nabanggit na kasirola at ilalagay sa isang tabi nğ kalan sa init nğ baga sa tagal na isang oras humigit kumulang at pagiinğatang sagapan nğ linab at bulâ, samantalang nagkakaroon. Kapag ito'y malinaw na ay hahaluan nğ isang kutsarang sustansiya, pagkatapos ay hahanğuin at hahaluing panay upang huwag magtutong at mamuô, sasalain pagkatapos sa isang madalang na salaan at pamuling hahaluin hanggang lumamig, at matapos maisagawa ang lahat nğ ito, ay bubusan nğ ilang kutsarang mantikâ nğ upang huwag magkaroon nğ balat ang ibabaw.

Salsa blanca

Ang salsang ito'y magugol at nanğanğailanğan nğ maraming inğat, at ganito ang paraan: papahiran ang loob nğ paglulutuan nğ kaunting mantikâ, pagkatapos ay lalagiyan nğ mğa pinaglabisan nğ tabâ, mğa pinagpirapirasong jamón, isang putol na lamán nğ bulô, dalawa ó tatlo nğ zanahoria, sibuyas, perejil at katatagang dami nğ sabaw.

Matapos pakuluang maigi at maalisan nğ bulâ, ay hihinaan ang gatong at hahayaan sa banaybanay na apoy at kung inaakalang lutû

na ang mga lamáng nalululan ay hahanguin, at pagkatapos, ay patuloy din ang nasa sa kasirola at lulunawang nasa apoy ng tinatawag na *rojo blanco.* Makaraang kuluan sa loob ng isang oras at kalahati, ay hahaluan ng consomme ó palabok at mga kabuti at kapag inaakalang lutô na, ay sasagapan ng linab, sasalain at kakanluging manakanaka upang maparam ang kulay, pagkatapos ay tatakpan at itatago upang sa panahong maging kailangan ay magamit.

KAPITULO IV.

Ensaladas

Ensalada de pepino

Maghihimay nğ isa ó dalawang pipino, pagkatapos ay pagpuputulputulin nğ pabilog anopa't kinakailanğan ang nipisan, pagkatapos ay maglulunaw sa isang *sopera* nğ sukâ, matamis at paminta at dito ibababad ang mğa nabanggit na pipino.

Ang pipinong bagay gagawing ensalada ay sariwâ at bagong pitas, at kinakailanğan ang huwag huhugasan matapos maputol at gayon din huwag aalisan nğ ubod.

Ensalada de lechugas

Maggagayat nğ mğa murang lechugas, pagkatapos ay huhugasan at ilalagay sa isang bandehado, maghihiwa pagkatapos nğ pabilog nğ mğa hinog na kamatis na sariwa, itlog na lutô, sibuyas bumbay.

Ang mğa nasabing lechugas na nasa sa bandehado ay bubusan muna nğ *aceite*, sukang

iloko bago ipaiibabaw ang mga hiniwang kamatis, sibuyas at itlog na luto at saka bubudburan ng pamintang ligis.

Ensalada de Rossini

Paghahaluin ang *aceite*, mostasa inglesa, sukang maasim, kaunting katas ng dayap, pamintang durog, asin at pagkatapos ay ilalagay ang mga ginayat na letsugas at hahaluin upang talaban ng lasa.

KAPITULO VI.

Cocidos de Carne

Solomillo de Vaca Asada

Mimitsahan ang isang lapang na lamáng malambot nğ baka nğ mğa hiniwang maliit na pahaba nğ tociuo, pagkatapos ay patatalaban nğ kaunti sa asín at kaunting pamintang durog na pinaghalo bago duduruin at iihaw, upang huwag matigang ang paligidligid nğ lamáng nasabi, ay babalutin nğ papel na tigmak nğ *aceite* bago ilalagay sa baga, na aalîsin sa loob nğ 15 minuto bago maluto at hahanğuin. Ang lutuing ito'y idinudulot na kalakip ang mantikâng sa kaniya'y lumalabas.

Vaca Estofada

Ilalagay sa ísang kaldera ang mğa laman nğ baka matapos mapiraso nğ katatagang laki kalakip ang tatlo ó apat na sibuyas, dalawa ò tatlong klabo, isang pusong bawang, isang dahong laurel, isang basong "vino blanco" isang *aceite* at isang tasang sukâ. Pagkatapos ay

isasalang sa apoy na atayatay at bago ilalagay ang takip ay lalagiyan muna ang ibabaw nğ takip na papel na tigmak nğ mantikâ. Sa pagdudulot ay titimplahan nğ asín.

Rosbif

Ang nararapat gawing rosbif ay yaong malambot at mabuting laman nğ baka. sa makatuwid ay yaong nasisiwang sá balakang at tadyang. Puputol nğ katatagan nğ lamáng nabanggit babalumbunin at saka tatalian; pagkatapos ay babalutin sa isang malinis at maputing papel na tigmak nğ mantikâ; duduruing pahaba at saka iihaw; anopa't labinlimang minuto bago hanğuin, ay nararapat alisin ang papel na nakababalot at saka manakanakang papahiran nğ mantikâ ang paligidligid nğ rosbif. Kung inaakalang lutu na, ay hahanğuin at ilalagay sa isang laang lalagiyan na di pagpuputulputulin at lalagiyan nğ anomang sangkap, kundi sa oras lamang nğ pagkain.

Ang pangkaraniwang sangkap na inilalagay sa rosbif ay mğa papas na minantikaan at hiniwang manipis at pabilog. Gayon din, bago isagawa ang nabanggit sa unahan nito, ay kinakailanğang patalaban sa kaunting asíng pino ang lamáng nasabi.

Rosbif de carne de vaca

Magtataan nğ mabuting pirasong laman nğ baka, lalagiyan nğ maliliit na kadlit upang talaban nğ asín at pamintang binayo, at

ilalagay sa ibabaw ang maraming tinadtad na sibuyas at *aceite*, at hahayaan sa gayong katayuan sa tatlo ó apat na oras, bago ilalagay sa hurnò. Kapag nangangalahati na ang kalutaan, ay bubudbuaran sa ibabaw ng harena, tinadtad na kamatis at kapatak na tubig at harena, at hahayaang mainitan hanggang magkaroon ng malaputlaput na salsa; maminsanminsan ay paliliguan ng salsang lumalabas sa pamamagitan ng isang laang panglagay, kung lutu na'y hahanguin.

Buey Cocido con Salsa Picante

Kukuha ng mga pinaglabisang piraso ng bakang luto na nagagawi sa balakang, babawasan ng labis na taba at hihiwain ng pahaba na ang kapal ay gapiso ilalagay sa isang kasirolang malanday ó kawali, lalagiyan ng kaunting mantikâ at hahayaan sa atayatay na apoy sa tagal na isang oras na mahigit; pagkatapos ay ilalagay sa isang pinggan, bubudburan ng isang dampot na tinadtad na pipino at salsa picanto.

Ropa vieja de vaca

Maglalagay ng mabuting sabaw sa isang pinggan, lalagiyan ng perejil, sibuyas, estragon, perifollo, alcaparras at pipino na may sukâ, asín at paminta; pagpuputulputulin ang lahat ng ito at saka sa ibabaw ay ilalagay

naman ang karne na hiniwang manipis at pahabâ; pagkatapos ay papatunĝan sa ibabaw nĝ kagáya nĝ unang nabanggit at saka pakukuluang panay sa loob nĝ kalahating oras.

Ropa vieja de vaca

Pagpuputulputulin ang mĝa sibuyas at gigisahin sa mantikâ hanggang sa malutô; sasamahan nĝ kauntìng harena at hahaluin hanggang magkulay; bubusan nĝ sabaw nĝ putsero, asin at paminta at kapag malaput na ang salsa, ay ihuhulog ang mĝa tinahadang karné na pinaglabisan sa niluto; papatayan nĝ kaunting sukâ at pagkaraan nĝ ilang sandali nĝ kalutuan ay hahanĝuin.

Ropa Vieja con Carne

Magbubuhos nĝ katamtamang dami nĝ mantikâ sa kawali na kapag mainit na ay ihuhulog ang dinikdik na bawang at malaking siling murâ na inalisan nĝ buto at tangkay at hiniwang pahaba; kapag ang bawang ay namumula na ay isusunod ang sibuyas na hiniwang malalaki at pahaba; kapag ito'y na prito na, ay isasama ang kamatis na binalukan at inalisan nĝ buto at hiniwang maliliit.

Pagkaraan nĝ ilang sandali at kapag ang kamatis na nabanggit ay luto na rin, ay isusunod ang karne nĝ putsero na pinagpirapirasong maliit at kaunting pamintang ligis; pag-

katapos ay hahayaang maluto nğ bahagiya bago titimplahan nğ kaunting asín at saka hahanguin.

Cocido en perejil

Sakailaliman nğ isang bandehado na mang yayaring tumagal sa apoy, ay maglalagay nğ kaunting mantikâ; lalatagan nang perejil at kabuting tinadtad nğ maliliit. sa ibabaw nito'y ilalagay ang mğa pinagputul-putul na lamang inihaw na baka na sugpung-sugpung; babasaan nğ mabuting sabaw, at pakukuluan untiunti sa loob nğ apatnapu't limang minuto, sasagapan nğ mantikâ at idudulot nğ may papas na niluto sa mantikâ at nakapaligid sa mğa tabi.

Cocido de Color

Isasagawang gaya nğ nabanggit lalagiyan nğ sangkap na gulay at isang tasang tubig na mainit (kung sakali't hindi makatas ang nasabing gulay;) pagkatapos ay magdidikdik nğ ilang butil na "cominos", isang buting bawang at katiting na paminton, lulunawing lahat sa mainit na tubig at ihahalo; anopa't kung sasamahan ang lutuing ito nğ "morcilla ó chorizo", ay di na nararapat hahaluan nğ naturang dinikdik, sapagka't sapat na yaong nasa sa "morcilla ó chorizo". Pagkaraang magawa ang lahat na ito, ay pababayaan sa banay-

banay na apoy hanggang lumambot at matirhan lamang ng kaunting sabaw.

Cocido en Albondiguillas

Magtatadtad ng lamán ng baka na may kahalong nilagang papas, lalagiyan ng mantikâ ilang itlog na lutô, asín at paminta, mamasahing mabuti at gagawing parang maliliit na bola at saka lulutuin sa mantikâ at idudulot ng may salsa picante.

Ang ibang taga pagluto'y minamasang bukod ang nilagang papas at tinitimplahan ng asín at saka ginagawang itsurang bola na pinaloloban ng tinadtad na nabanggit sa itaas.

Cocido en Blanco

Magpapakulô ng tubig, hahaluan ng garbansos at saka sasagapan, pagkatapos ay isusunod ang "tocino, jamón" at manok at saka pakukuluin sa tagal na kalahating oras at babantuan ng tubig kailan ma't matutuyuan hanggang sa lumambot at matirhan lamang ng kahustuhang sabaw.

Cocido á la Benedictina

Maghihiwâ ng sibuyas na maliliit at gigisahin hahaluan ng isang kutsarang harena, at hahayaang malutô; bubusan ng isang basong "vino tinto" kalahating basong sabaw, kaunting tinadtad na kabuti, asin at pamintang

ligis, laurel, tocino at pagkatapos malutô, ay ibubuhos sa ibabaw nğ mğa hiniwang karné na nakatalatag sa isang pinggan na makatatagal sa apoy hahayaang kalahating oras sa init nğ bága bago idudulot.

Solomo de vaca asado

Pipilî nğ makapal na laman sa gawing balakang nğ isang baka, mimitsahan nğ tabâ ó tocino, pagkatapos ay ilalgay sa isang pinggan, bubusan nğ *aceite* at katas nğ dayap, lalagiyan nğ mğa sanğa nğ perejil at hahayaang mababad sa loob nğ ilang oras at pagbibilingbilinğin.

Limampung minuto bago ihain ay duduruin at iihaw sa nagniningas na bága, babasabasain nğ katas na pinagbabaran at kapag hahanğuin na, ay bubudburan sa paligidligid nğ kaunting asín pino bago ilalagay sa bandehado at paliligiran nğ mğa patatas na minantikaan. Kung idudulot na, ay kasama ang salsa "picante" sa mesa ó dulang nğ mğa panauhin, na ito'y ihahalo nila kung ibig.

Estofado

Ang lutong ito ay tutoong tanği at masarap, at mangyayaring makain nğ mainit ó malamig; madaling matunaw nğ sikmurâ at nagdudulot nğ mabuting gana nğ pagkain. Ang paggawa nito ay sa ganitong paraan: Mag-

tutunaw sa isang palayok ng ilang putol na "tocino", hahaluan ng isang putol na paa ng bakang bulô kung mayroon; isang talirg gulay, klabo, sibuyas, zanahoria, laurel, paminta at asìn; at sa ibabaw ng mga sangkap na ito ay ilalagay ang karne na gagawing estofado, gaya ng lamàng minitsahan ng baka ó hindi man, baboy, kapon ó pabo. Pagkatapos ay bnbusan ng isang basong "vino blanco", dalawa ng sabaw at dalawa ng tubig at saka tatakpan ng lapat na lapat, at hahayaang malutô sa loob ng apat ó limang oras at lumambot na mabuti.

Bifteck con Cebollas

Puputol ng apat na lamáng malambot ng baka sa kapal na gapiso, titimplahan ng paminta at asín ligis at ilalagay sa isang kawalì ó sarten na may kaunting mantika; maghihimay ng tatlo ó apat na sibuyas na malakí na hihiwaing pabilog at manantikaan sa isang sarten ó kawali ng bukod, kapag lutu na ay isasama ang "bifteck" na nilutong bukod, bubusan ng kaunting katas ó mantikang lumabas sa paglulutô at hahayaang kuluan sandalî bago idudulot.

Estofado de Carne

Maglalagay ng karne sa sang palayok, hahaluan ng bawang na buo at inihaw, maraming sibuyas na piniraso, dahon ng laurel,

asín at mantikâ: pagkatapos ay bubusan nğ alak na ang dami ay isang "cuartillo" (Ang isang curtillo ay nagkakaroon nğ mahigit sa isang litro) bawat librang laman na paghahaluan, magdidikdik nğ kanela at klabo at lulunawin sa kaunting tubig bago ihahalo at tatakpang maigi.

Estofado de Carne

Maglalagay nğ mantikâ, huhulugan nğ mğa buong bawang at tinapay, kapag ito'y naprito nğ mabuti ay hahanğuin at ihahalili naman ang karné na bubusan nğ kaunting alak at saka hahaluing mabuti; pagkatapos ay magdidikdik nğ klabo, kanela at kaunting paminta, tuloy nğ mğa bawang at tinapay na hinanğo at ihahalo at tatakpang mabuti hanggang lumambot at malutô.

GOV'T. PROPERTY
Filipiniana Div.

Estofado de Carne

Sa bawat isang librang karne ay sasamahan nğ isang putol na tocino na pinirasong maliliit at isisiksik sa bawat kadlit na ginawa sa lamán; pagkatapos ay ilalagay sa isang palayok, hahaluan nğ mğa inihaw na bawang na dinikdik na kasama nğ kanela, klabo at paminta; gayon din lalagiyan nğ isang dahong laurel, sibuyas na buo, isang buting bawang na dinikdik at kalahating litrong alak, dalawang kutsarang sukâ at tubig na kahustuhan

at saka mantikâ na halagang ikapat na bahagi nğ isang libra; tatakpang maigi hanggang sa malutô.

Estofado de carne

Ilalagay sa mantikâ hanggang magkulay ang karné, mğa bawang, sibuyas na buô; pagkatapos ay lalagiyan nğ "vino blanco" dalawang dahong laurel, apat na klabong buô; isang pirasong maliit na kanela, kapirasitong balat nğ suhâ, tubig at asing nauukol; tatakpan at pakukulùin hanggang lumambot at malutong maigi.

Estofado de carne

Maglalagay nğ mantikâ sa isang kawalì at ilalagay ang karné, kapag nagkukulay nğ mabuti ay bubusan nğ kaunting "vino blanco" at hahayaang hanggang matuyô ito, pagkatapos ay lalagiyan nğ tubig, kanela at klabong binayo, at babayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan nğ kapatak na salsa.

Estofado de carne

Pagpuputulputulin ó kaya buong ilalagay ang karné sa isang palayok hahaluluan nğ bawang, mğa dahong laurel, isang putol na tabâ nğ jamón, ilang butil na paminta, klabo, aşin, vino tinto at kaunting tubig. Tatakpang maigi pagkatapos ang palayok at kapag ma-

lambot na ang mga lamán ay hahaluan ng kaunting nilunaw sa tubig na malamig na harenang binusa at pagkaraan ng ilang sandali ay hahanguin.

Guisado de carne sin nombre

Maglalagay sa kawaling may mantikâ ng pirapirasong karné, sasamahan ng binayong bawang, laurel, dinikdik na kanela, klabo at paminta at kaunting harena; pagkatapos mapaghaluhalong mabuti ay bubusan ng kaunting sukâ, isang sibuyas na buô at tubig hanggang lumambot at malutô.

Guisado de carne

Patitigasan ang karné; pagkatapos ay mamantikaan na may kahalong bawang at isang pirasong lamán ng tinapay na hahayaang matustang mabuti at saka hahanguin; hahayaaan ang nasabing karné hanggang matigang ng bahagiya, pagkatapos ay babayuhin ang hinangong bawang at lamán ng tinapay at lulunawin sa kaunting tubig at ibubuhos sa karné at pamayamiya'y pipigaan ng kaunting katas ng dayap at hahayaang lumambot.

Bifteck con cebollas

Pumutol ng apat na lamáng malambot ng baka sa kapal na katamtaman; pagkatapos ay timplahan ng paminta at asin at ilagay sa

isang kawalî na may mantikâ. Maghimay ng ilang sibuyas at hiwaing pabilog; mantikaang bukod sa isang kawalî ó sartin hanggang magtaglay ng mabuting kulay, at kapag ang "bifteck" ó pirasong laman uy nalutô na, ay isasama at hahayaang sandali sa apoy at saka hahanguin. Sa lugar ng sibuyas ay mailalagay ang minantikaang papas.

Bifteck de carne de vaca

Ilang malaking putol ng lamang malambot ng baka ay titimplahan ng asín at pamintang durog at patitititiing mabuti ang tubig. at ng tumalab na maigi ang sangkap. Isasalang ang kawali na mantika at doon ihuhulog at lulutuin. Bago lalagiyan ng sibuyas ay pipisain ang laman, ng sandok ng upang lumabas ang katas. Ang sibuyas na ilalagay ay lulutuing bukod bago ihalo. Ang salsa inglesa ay di ibubuhos at ilalagay sa mesa ó dulang at bahala ang magsisikain.

Estofado de Carne

Sa bawat isang libra ng karne ay hahaluan ng isang cuartillo na alak, mga buong buti ng bawang na inihaw, maraming hiniwang sibuyas at dahon ng laurel, asín at maraming mantikâ; kapag malambot na ay hahaluan ng dinikdik na kanela at klabo at saka tatakpan na kagaya ng mga ibang estofado. Hindi la-

Ayos at hugis ng lutuing SOLOMILLO DE VACA ASADA (Pag. 37)

Ayos at hugis ng lutuing COCIDO EN PEREJIL (Pag. 41)

Ayos at hugis ng lutuing BIFTECK CON CEBOLLAS (Pág. 44)

lagiyan nğ tubig kundi yaong pinaglunawan nğ mğa dinikdik.

Carne mechada

Mimitsahan nğ tabâ nğ baboy ang pirasong karné, pagkatapos ay lalagiyan nğ bawang, paminton at isasalang sa katatagang tubig, kapag malambot na nğ kaunti ay lalagiyan nğ papas, sibuyas na hiniwang malalaki at laurel.

Encebollado de carne

Igigisa sa *aceite* ó mantikâ ang lamán nğ baka na may bawang, sibuyas at paminton at saka tatakpan.

Guisado de carne

Isasalang ang pirapirasong karne, lalagiyan nğ bawang, dahon nğ laurel paminton at kaunting harena; pagkahalo ay lalagiyan nğ kauting sukâ, isang sibuyas na buô at tubig hanggang malutô.

Estofado de carne

Magpapakulô nğ mantikâ lalagiyan nğ bawang at tinapay; hahanğuin pagkatapos at ilagay ang karnè na may kaunting alak, hahaluing maigi, lalagiyan nğ isang kutsarang binayoug klabo, kanela ó kaunting paminta, tinapay at bawang at saka sasabawan.

Pierna de carne mechada

Kukuha nğ lamán, lilinisin at aalisan nğ sebo, pagkatapos ay hihiwaan at sisiksikan nğ bawang na pukpok, dinikdik na mğa kasubha, kanela at klabo na magkakasindami. Pagkatapos ay hihiwa nğ jamon na may lamá't taba na ilulutô kapuwa sa tubig na may asin hanggang sa lumapot. Huwag na di takpan kapag nilulutô na.

Guisado de carne

Magpapakulô nğ mantikâ ó *aceite*, pagkatapos ilalagay ang karné hanggang manğan oy, na titimplahan nğ kaunting asín; lalagiyan nğ sibuyas na tinadtad hanggang sa malutô at kung sakali't may kamatis ay lalagiyan hanggang maging parang salsa, pagkatapos ay magdidikdik nğ kanela, klabo at paminta na ihahahalo sa katamtamang tubig at siyang isasabaw.

Salmorejo

Maglalagay nğ mantikâ at kapag kumukulô na'y lalagiyan nğ dinurog na tinapay at perejil, di papahinğahan nğ halò hanggang lumambot nğ kaunti, pagkatapos huhulugan nğ klabo at pamintang dinikdik at sa lugar nğ tubig ay sabaw nğ putsero ang siyang ibubuhos, at pagkahaluhalu nğ maigi, ay ihuhu-

log ang manok ó lamán ng putsero at pababayaan kuluang minsan at sa pag-aawat ay pipigaan ng dayap.

Frese de vaca

Maggigisa ng sibuyas hahaluan ng kaunting harena at pagkatapos ay ihuhulog ang pirapirasong karné at pagkaluto'y hahaluan ng dinikdik na piñon ó bunga ng pino na may katas ng dayap.

Fricandó con carne

Maglalagay sa isang kasirola ng ilang hiwang tocino, sa ibabaw nito'y ilalagay ang lamán ng bulông minitsahan, gayon din kaunting tubig at mantikâ pababayaang malutô, lalagiyan sa ibaba't itaas ng apoy at kapag malambot na ay lalagiyan ng *salsa blanca de escarola*.

Agreseo

Maglalagay sa isang palayok ng mga tadiyan ng baboy na may sibuyas, perejil, klabo, pamintang ligis at dayap at pagkakahalohalo ay hahaluan ng zanohoria at kaunting tubig hanggang lumambot; sasamahan ng ilang pirasong papas hanggang sa matira sa kaunting sabaw, matapos malutô sa kaunting tubig, ay idudulot ng may kalakip na dayap.

Chuletas de cerdo

Pupukpukin nğ puluhan nğ kampit ang mğa pirasong lamán nğ baboy, papahiran nğ mantikâ, bubudburan nğ dinurog na tinapay asing pinulbos, perejil at bawang na tinadtad na pino; pagkatapos na magawa ang lahat na ito, ay babalutin ang bawat putol nğ papel na puti na tigmak na maigi nğ mantikâ at saka ilalagay sa tuyong kawali, at gagatunğan hanggang malutô sa mantikang lumalabas, anopa't manakanakang bibilinğin hanggang sa paghanğo.

Chuletas de cerdo

Pupukpukin nğ paluhan nğ kampit ang hiniwang lamán nğ baboy babasain nğ tubig at asin at bubudburan nğ tinapay na durog; perejil at bawang na binayo. lalagiyan kung ibig nğ kaunting katas nğ dayap, hahayaang sandali; magbabati nğ ilang itlog at kapag nabati nğ maigi ay titigmakin ang bawat putol noon at saka ilalagay sa kumukulong mantikâ at mamantikaan.

Carne fiambre

Ilulutô ang karné sa tubig na may ásin at sukang marami kay sa tubig na halo, perejil, bawang, ilang butil na paminta, klabo at kaunting luyang dilaw ó kaya'y kasubhâ;

hahahayaang kuluan hanggang lumambot na mabuti, pagkatapos ay idudulot nğ may salsa ó wala kung siyang ibig.

Kung magawa ito, ay yaong sinala ay muling pakukuluin sandali at sa oras nğ pagdudulot ay hahaluan nğ isang kutsarang perejil na tinadtad na pino.

Carne fiambre

Magpapakulô nğ isang katatagang piraso nğ karné sa tubig na may halong asin, paminta at buong klabo. kapag ang tubig ay tuyô na ay lalagiyan nğ tocino ó mantikâ, hahayaang malutô sa atayatay na apoy hanggang sa lumambot na maigi.

Guisado de vaca

Pagpipirapirasuhin ang lamán sa hitâ nğ katatagan at pagkatapos ay ilalagay sa isang kasirola na hahaluluan nğ asin at mğa dahong laurel at titimplahan nğ kaunting sukâ at hahayaang matagalan sandali sa apoy. Magtatadtad nğ tabâ at ilalagay sa kawalì hanggang lumambot na mabuti ang mantikâ pagkatapos ay ibubuhos sa nasa kasirola, lalagiyan nğ ilang buting bawang at kaunting paminta na dinikdik at nilunaw sa kaunting sabaw at saka gigisahin at hahaluan nğ kaunting *aceite* hanggang sa malutô sa apoy na atayatay. At sa panğanğalahati nğ kalutuan

ay bubusan nğ sabaw na katatagan, titimplahang muli nğ asin, kaunting hinayong kanela at klabo at perejil hanggang sa malutô.

Guisado de carne á la francesa

Ang lutuing ito ay pinamamagatan nğ mğa pranses na "ragout de mouton", na inilulutô sa paraang sumusunod.

Ilàlagay sa isang kasirola ang 150 gramos na mantikâ at ihahalo ang isang kilogramong laman nğ tupa na may butó, na hiniwang pirapiraso hanggang matigangtigang nğ bahagiya. Hahaluan nğ sibuyas na tinadtad sa bigat na 400 gramos at bubudburan nğ isang dampot nğ harena hanggang magkulay; pagkatapos ay sasabawan at pakukuluin sa atay-atay na apoy sa loob nğ tatlong oras. Sa kalahatian nğ pagkaluto ay titimplahin at sasamahan nğ patatas, zanohorias at sibuyas na hahayaan sa hinayhinay na apoy hanggang sa malutong mabuti.

Guisado á la inglesa

Pipili nğ mabuti at malambot na laman nğ baka, aalisan nğ lamad at tabâ, pagpipirapirasuhin nğ katatagang laki na ang hugis ay pabilog nğ bahagiya, pagkatapos ay papaluin nğ pulùhan nğ kutsiliyo. Pagkatapos ay piprituhing sandali sa isang kawalì nğ may mabuting klaseng mantikâ at asin anopat huwag

babayaang malutô, bago hahanguin at ilalagay sa pariliya at iihaw sa bága, (huwag napakadami ng di mabigla ang luto). Matapos maisagawa ang mga nabanggit ay itatalatag. Kung idudulot ay lalagiyan sa ibabaw ng piniritong papas at bukod ang salsa sa isang panig ng kinalalagiyan ng nasabing bifteck sa pariliya at hahayaan sa bagang katatagan ang init, pagkatapos ay hahanguin kung inaakalang lutô na, aalisan ng papel na nakababalot bago idudulot ng mainit.

Lengua de vaca en pepitoria

Pagkaraang mapatigasan ang dila ng baka at maalisan ng pinakabalok ay pagpuputul-putulin at ilalagay sa kawalì, bubusan ng isang tasang sabaw at kalahating litro ng vino blanco. titimplahan ng asin at paminta; at kapag ang taglay na sabaw ay natuyan na ng may kalahating dami, ay hahanguin ang nasabing dilâ at ilalagay ng maayos sa bandehado. Sa pinaghanguang kumukulong sabaw, ay ihahalo ang isang dakot na perejil na tinadtad, dalawang burok ng itlog na binati sa kauntíng sabaw at ilang patak na sukâ. Hahayaang kuluan sandali ito bago ibubuhos sa bandehadong kinalalagiyan ng nabanggit na dilâ.

Bifteck relieno á la inglesa

Kukuha ng mga lapád na lamang malambot ng baka pupukpuking paninipisin hanggang sa kapal na gapiso, at papahiran ng asin at paminta sa magkabilang mukhâ.

Pagkatapos ay gagawa nğ rellenong manok na mamasahing bilog na pahabà at babalutin nğ nabanggit na lamán at saka tatalian upáng huwag sumabog ang nasabing relleno. Kung magawa na ito, ay babalutin nğ papel na tigmak nğ mantikâ bago ilalagay sa duruan at hahayaan sa bága. Makaraan ang dalawampung minuto ay hahanğuin, aalisin ang papel na nakabalot at papahiran ang bifteck nğ mantikang lumalabas at saka ilalagay sa pinggan ó idudulot na kalakip ang salsa picante.

Vaca mechada

Lilinisin ang lamán nğ baka, pagkatapos ay mimitsahan nğ tabâng hiniwang maliliit na pahabà, at saka ilalagay sa kawalì na may mainit na mantikâ. Tatakpan pagkatapos ang kawalì at sa takip ay lalagiyan nğ bága at gayon din sa ilalim hanggang sa lumambot at malutong mabuti.

Paladar de vaca en salpicón

Ilalagay sa isang palayok ang pinagputolputol na buntot nğ baka, matapos malinis na mabuti na may kaunting asin, kapag malambot na nğ kaunti ay hahaluan nğ lima ó anim na zanahoria, dalawang malaking sibuyas na natutusukan nğ ilang klabo (sa pilipinas ay ang karaniwang isinasangkap ay mais

ó garbansos sa lugar nğ mğa nabanggit) at titimplahan nğ asin at paminta. Kapag ang buntot ay malambot nğ maigi ay hahanğuin ito at ilalagay sa bandehado at sa paligid niya ay ilalagay ang kasamang sangkap na gulay bago ibubuhos ang sabaw na taglay.

Lengua de vaca á la papillot

Matapos mapatigasan ang dila nğ baka ay kakayurin nğ isang kutsiliyo upang maalis ang pinakabalok; pagkatapos ay hihiwaing manipis na kagaya nğ bifteck at ang bawat dalawang hiwa ay pagtataklubin at sa paligidligid nğ manipis na hiniwang tocino, bago babalutin nğ papel na tinigmak sa mantikâ. Makaraang maisagawa ito, ay itatalatag.

Cabeza de ternera rellena

Matapos malinis at maalisan nğ mğa butó ang ulo nğ bulô ay paloloobanan nğ rellenong manok, na hahaluan nğ mğa 125 gramos na jamón na panay na lamán at 125 nğ trufa na kapuwa hiniwang maliliit nğ parisukat at titimplahang mabuti nğ asin at kaunting paminta. Pagkatapos nito'y tatalian ang nasabing ulo at babalutin nğ isang kayo na tatahing lapat upang huwag masira.

Sa isang kaldera na katatagang laki, ay magpapakulô nğ isang litrong sabaw at tubig na may kahalong dayap na hinating dalawang piraso, dalawa ó tatlong sibuyas na hiniwang

pahabà at tatló ó apat na klabo. Pagkulô nito, ay ihuhulog ang ulo nğ bulô at hahayaang maluto sa loob nğ tatlong oras, anopa't pagiinğatang huwag mapapatdan ang kulô. Makaraang matapos ang paglulutô ay hahanğuin ang ulong nabanggit, patititiin at idudulot na may kalakip na salsa picante.

Pierna de carnero guisada

Aalisan nğ butó ang isang hitâ nğ bulô, mimitsahan nğ hiniwang pahabang maliliit nğ tocino at saka tatalian nğ sinulid. Pagkatapos ay isasalang sa isang kalderang may kahalong hiniwang tocino, zanahoria, sibuyas, isang maiging sanğa nğ damong pino, asin at paminta at saka bubusan nğ sabaw hanggang sa matakpang maigi nğ sabaw ang nabanggit na hitâ. Hahaluan pagkatapos nğ mğa butóng pinagputolputol. Hahayaang malutô sa maninğas na apoy, at pagkatapos ay kapag ang kulô ay tutoong napakadalas ay babawasan nğ apoy at tatabunan nğ abó hanggang sa kalahatian nğ taas nğ kaldera at sa ibabaw nito ay ipapatong ang isang pinggan, bago lalagiyan nğ takip na may bága sa ibabaw at hahayaang malutông maigi ang nasa sa kaldera. Kung ang salsang taglay ay malabnaw ay hahanğuin ang karné, at gagatunğang pamuli ang sabaw hanggang matuyuan at lumapot nğ kaunti at sa oras nğ pagkain ay saka ibubuhos sa mğa hinanğo ang nasabing sabaw ó salsang pinalapot.

Pierna de cornero cocida

Maglalagay sa isang kaldera ng dalawa ò tatlong hiwang tocino, ilang zanahorias na pinagpirapiraso, tátló ó apat na sibuyas, isang sangang damong mabangò, asín at paminta. Ilalagay sa ibabaw nito ang lamán ng hitâ na inalisan ng butô at pinukpok ng puluhan ng kutsiliyo. Pupunuin pagkatapos ang kaldera ng tubig at aalisan ng bulâ kapag nagsisimulà na ng pagkulô. Hahayaan na ang nasabing lamán hanggang halos malutô ng maigi at saka hahanguin ang sabaw at sasalain, pagkatapos ay pamuling ibubuhos at gagatungan. Babayaang kuluan ng untiunti sa apoy na atayatay hanggang sa ang lamán ay malutong mabuti. Kung ang pinakasabaw ay maging malabnaw ay palalaputing bukod hahaluan ng kaunting salsa española ó kaya katás ng karné na kalakip ang kalahating kopang *vino blanco* at siyang ibubuhos sa ibabaw ng karné sa oras ng pagdudulot.

Pollos á la jardinera

Pagpipirapirasuhin ang mga sisiw ó kundili kaya'y buô. Ilalagay sa isang kawalì ang apat ó limang kutsarang *aceite*, 125 gramos ng mantikâ ng baka ó ng baboy; igigisa dito ang mga pinagpirapirasong sisiw hanggang magkakulay, pagkatapos ay hahanguin, at sa pinaghanguang mantikâ ay gigisahin ang dalawang

zanahoria na pinagputolputol nğ manipis na pabilog at sibuyas nğ pinagpirapiraso.

Kapag ang mğa ito'y nagkakaroon na nğ maiging kulay, ay hahağuin sa pinaghanğuan nğ mğa sisiw. Gagawa pagkatapos nğ salsa rubia na may kahalong sang kutsarang harena na lulunawin sa isang tasang sabaw at isang basong *vino blanco*.

Kapag nagsisimula na nğ pagkulô, ay ihaha'ô ang mğa hinaağong sisiw at iba pang kahalô at hahayaang kuluan sa loob nğ labinglimang minuto at idudulot nğ mainit.

Pollos con tomate

Pagpipirapirasuhin ang sisiw at saka ilalagay sa kawaling may mantikâ at kaunting asin. Sa isang bukod na kawalì ay igigisang bukod ang pinukpok na bawang, sibuyas na tinadtad at kamatis na kapag nagisa nğ maigi ay saka isasama ang mğa sisiw na nasa isang kawalì at hahayaang labinlimang minuto bago hanğuin.

Pollos á la cubana

Pipirasuhin sa apat na bahagi ang mğa sisiw at saka ilalagay sa kasirola na may kalakip na maraming mantikâ, tatlong sibuyas na pinag-apat na putol, anim na buting bawang na buô, kaunting oregano, dinikdik na kanela at klabo, isang kutsarang sukâ at kalahating basong "vino blanco," Titimplahan

ng asin, pagkatapos ay ilalagay sa kalan at kapag ang mga sisiw ay nangangalahatì na ang pagkalutô, ay hahaluan ng ilang dinikdik na paminta at hahayaang malutô hanggang sa oras ng pagdudulot.

Pichones con guisantes

Igigisa sa mantikâ ang mga pitson na kahalò ang 125 gramos ng tocino na pinagpirapirasong maliliit at kalahating dusenang sibuyas na pinaghiwahiwa ring maliliit. Kapag ang mga tocino ay namumula at ang mga pitson ay may mabuting kulay ay ihahalô ang mga gisantes na binalukan at saka hahayaang malutô sa gatong na atayatay. Kapag idudulot na ay ilalagay ang pitson sa ibabaw ng mga guisante at saka ibubuhos ang salsa.

Fricando al jug

Hahatiin ng dalawa ó tatlong piraso ang lamáng bumabalot sa bató ng baka, pagkatapos maalisan ng balat at bahaging tabâ. Mimitsahan ng tocino ó tabâ na hiniwang maliliit at marami.

Sa paglalabihan ng nasabing tocino ay ilulutô sa isang kawalì, na kalakip ang dalawang zanahorias at mga sibuyas bumbay na pinagpirapiraso, asin at paminta. At samantalang nilalabasan ang mga lamáng nabanggit ng mantikâ, ay bahabahagiyang bibilingin upang magkaroon ng marikit na kulay at pagkatapos ay

gagatungan sa itaas at ibabâ. At kapag malambot na at lutô ng maigi, ay lahanguin ang mga laman sa kawalì; bubusan ang pinaghanguang sa lasa ng ilang kutsarang sabaw, sasalain at palalaputin kung lumabas na malabnaw at pagkatapos ay siyang gagamiting pinakasalsa ng lutuing ito sa oras ng pagdudulot,

Higado de ternera á la italiana

Pagpuputulputulin ang atay ng pahabang parepareho, magbabati ng kalahating dosenang itlog, hahaluan ng dalawang kutsarang *aceite*. Kung mapritu na ang mga nabanggit ay ilalagay sa isang lalagiyan na hugis korona at sa gitna ay ibubuhos ang salsa de tomate.

Pierna de carnero guisada

Aalisan ng butó ang isang hitâ ng tupa, pagkatapos ay mimitsahan ng hiniwang tocinó at saka tatalian ng sinulid. Ilalagay sa isang kaldera na kasama ang ilang pirasong tocino isang taling gulay, asin at paminta, bago bubusan ng sabaw na halos matakpan ang nasabing hitâ. Sasamahan ng butóng inalis na pinagputolputol. Pakukuluan sa maningas na apoy, at kapag ang kulô ay tutoong malakás na ay tatabunan na ng abó ang apoy at ang kaldera ay lalagiyan sa ibabaw ng isang takip na pinggan at hahayaang malutong banay-

banay, kung ang salsa nito'y lumabas na malabnaw ay pa'alaputin sa isang bukod na lalagiyan at pagkaraan ay ibubuhos sa mga hitang hinangò.

Pierna de carnero á la casera

Matapos maalisan ng butó ang hitâ ng tupa, ay tatalian ng sinulid at gigisahin sa mantikâ ng baboy hanggang magkaroon ng kulay; hahaluan pagkatapos ng asin, paminta, dalawa ó tatlong sibuyas at ilang zanahorias at saka bubusan ng isang tasang sabaw na sinagapan ng linab. Babayaan sa apoy sa loob ng lima ó anim na oras, anopa't ang apoy ay huwag napakalakas kundi atayatay lamang kapag ang nasabing hitâ ay lutó ng mabuti, ay hahanguin ang mga sangkap sampu ng hitâ, ang maiiwang sabaw ay lalagiyan ng isang kutsarang harena hanggang sa lumapot at ito ang siyang ibubuhos at gagawing salsa sa mga hinangò.

Orejas á la veneciana

Ilalagang mabuti ang mga tainga ng baboy matapos malinis na mabuti, pagkatapos ay hahanguin at papahiran ng mantikâ sa paligid-ligid, at gagawa ng masang pinaghalo ng tinapay na dinikdik na pina at ng keso na magkasindami at dito ipaloloob ang nasabing mga tainga at ipaloloob sa hurno. Pagka inaakalang lutô na ay idudulot sa mesa ng mainit.

Orejas fritas

Ilalagà ang mga taingang baboy at pagkatapos ay patititiin at palalamigin at saka pagpipirapirasuhin ng apat na bahagi. Pagkatapos ay lalahiran ng galapong bago namantikâan sa kumukulong mantikâ at sa pagdudulot ay lalagiyan sa ibabaw ng piniritong perejil.

Gallina con arroz

Ilalagà ang isang dumalagang manok kapag nangangalahatì na ang pagkalutô ay hahanguin. Magpipirito ng 125 gramos ng tocino sa kaunting mantikâ ng baboy; pagkaraang maprito na ang nabanggit na tocino ay hahanguin; at sa lugar nito ay ilalagay ang hinangong dumalaga. hahaluin hanggang magkaroon ng kulay na marikit, anopa't ang apoy ay atayatay lamang, ng upang huwag masunog ang mantikâ.

Matapos ang mga nasabi, ay magpapakulô ng bigas sa katatagang dami ng sabaw at kapag ang bigas ay nangangalahatì na ang kalutuan, ay kukunin ang manok na nasa sa kawalì at sa lugar niya ay ilalagay ang bigas na nasa paloyok at hahaluing mabuti upang mamasang mabuti sa mantikâng pinaglagiyan sa manok; at pagkatapos nito'y ilalagay na ang hinangong manok sa ibabaw ng bigas na kasama ang mga pirasong tocino na hinangong nauna bago bubusan ng karampatang sabaw

hanggang sa malutô ng mabuti ang mga nabanggit. Sa oras ng pagdudulot ay bubusan ng dalawa ó tatlong kutsarang katás ng karné at mainit na ilalagay sa mesa.

Gallina en pepitoria

Pagpipirapirasuhin ang manok matapos mahimulmulan at malinis na mabuti at pakukuluan sa tubig; pagkatapos ay hahanguin makaraan ang mga tatlong minuto ng pagkakakulô, at patititiin. Pamayamiya'y ilalagay sa kawalíng may mantikâ, isang sanga ng perejil at lima ó anim na maliliit na sibuyas na buô. Hahayaang magisa ng kaunti at saka lalagiyan ng harena na mga isang kutsara at dalawang tasang sabaw, na titimplahan ng asin at paminta. Kung sakali't lutô na ito, ay hahanguin sa isang pinggan ang manok at ang sabaw na pinaghanguan ay pakukuluin at sasalain at saka babatihan ng dalawang búrok ng itlog, anopa't bago kumulò ang nasabing sabaw ay ibubuhos sa pirapirasong manok na nasa pinggan at saka pipigaan ng katás ng dayap.

Solomollo de vaca con salsa

Pupukpukin ng puluhan ng kutsiliyo ang isang pirasong lamán ng baka, yaong malambot, pagkatapos ay mimitsahan; maglalagay sa isang pinggan ng tinadtad na tabâ ng baka at ilang ginayat na mga gulaygulay, at sa

ibabaw nito'y ilalagay ang minitsahang lamán, matapos mapatalaban ng asin ay saka bubusan ng kaunting sabaw, pagkaraan ng nabanggit ay tatakpan ng isang malapad na papel na tinigmak ng maraming mantikâ bago ipaloloob sa hurno. Kapag kinukuluan na nang may apatnaput-anim na minuto ó isang oras kaya, ayon sa kapal ng nasabing karné at manakanakang paliliguan ang lamán samantalang nasa sa apoy ng salsang lumalabas, at kung sakaling lutô ng mabuti ay patitititiin at ilalagay sa isang pinggan ó bandehado, liligirin ng minantikâang patatas ó ng ibang sangkap na ibigin, gaya ng sibuyas na hiniwang bilog, at kalakip ang salsa kung idudulot sa panauhin anopa't huwag ibubuhos at hayaan ang magsisikain.

Callos á la catalana

Matapos mabanliang mabuti ang bitukang malaki ng baka, ay pagpuputulputulin ng katatagang haba; pagkatapos ay maghihiwa ng dalawa ó tatlong sibuyas at igigisa sa mantikâ ó *aceite* kaya, lalagiyan ng katiting na asin hanggang lumambot at mamula. Kung magawa ito, ay isasama ang mga pinagputol na bituka, bubudburan ng pamintón, hahaluin, at kapag nagtataglay na ng bahagiyang kulay ang nasa sa kawalí, ay hahaluan ng isang kutsarang "salsa de tomate" at kaunting sabaw bago hahayaang lumambot at saka hahanguin.

Sotanju

Ibabad ang sotanghon, at kapag malambot na ay pagputulputulin nğ katatagang haba; magpapatigas nğ baboy sa isang kawalì, matapos mahiwang maliliit, at kung lumabas na ang mantikâ nito, ay ilalagay sa isang tabi nğ nasabing kawalì ang baboy. bago ihuhulog ang bawang at sibuyas. Kung ang sibuyas ay namumula nğ bahagiya at malambot na, ay isasama ang hinimay na mğa hipon, pati nğ baboy na hinanğo sa isang tabi nğ kawalì at saka hahaluing mabuting-mabuti. Kapag lutô na ang hipon, ay isasama ang sotanghon, mğa minantikâang nauna tokuwa, at saka sasabawan nğ pinagdikdikan nğ mğa ulo nğ hipon; hahayaang kuluang mabuti at titimplahan nğ kaunting asin at pamintang ligis bago hahanğuin at idudulot.

Tortilla de carne

Magtatadtad nğ malambot na lamán nğ baka ó baboy kung ibig, maglalagay nğ mantikâ sa kawalì, maggigisa nğ kamatis at sibuyas, pagkatapos ay ihahalo ang tinadtad, titimplahan nğ kaunting asin at kapatak na katás nğ dayap; makaraan ang ilang sandali ay isasama ang mğa hiniwang parisukat na papas hanggang lumambot na mabuti. Matapos maisagawa ang lahat na nabanggit, ay hahanğuin sa isang malinis na lalagiyan, at sa kawalìng pinaghanğuan.

ay magbubuhos nğ mantikâ, magbabati nğ itlog at magliligis nito sa kawalì at saka ipaloloob dito at babalutin ang hinanğong ginisa. Ang iba'y binabalot sa dahon nğ saging kung gumawa nğ torta.

Patos

Pagkalinis nğ pato, ay palolooban nğ mğa hiniwang *nabos* at jamón na lamán at tabâ ó kaya tocino, ilalagay sa isang palayok na may mantikâ at dinikdik na klabo at kanela sibuyas, ilang buting paminta, kaunting tubig, ó *vino blanco* kaya kung ibig, at saka pakukuluin hanggang lumambot ang nilulutô.

Pastel

Magtataan nğ tatlong gatang na harena, isang itlog na kasama ang klaro at dalawang búrok, mamasahing maigi, at ilalagay sa ibabaw nğ isang mesang malinis at gugulunğang paninipsin nğ isang hihip at saka huhugisan; gagawâ naman nğ bukod na masa na tatlong gatang din na harena, isang itlog na kasama ang klaro at isa naman nğ búrok, kaunting mantikâ, arnibal at kahustuhan tubig, at ito ang siyang gagawin pinakatakip nğ nasabing pastel. Pagkatapos na maihanda at magawâ ang nabanggit na masa ay magtatadtad nğ karné nğ baboy, titimplahan nğ asin sukâ, paminta, klabo, kanela at kominos na ligis, pagsasamahing mabuti bago igigisa sa mantikâ

na may bawang at sibuyas na maliliit; kung magawâ na ang lahat nğ ito. ay hahanğuin at saka palalamigin at ipaloloob sa minasa. ipapatong pagkatapos sa isang malapad na lata takpan nğ isang papel at ipapasok sa hurno na katatagan ang init.

Menudillos de gallina en pepitoria

Lilinising mabuti ang mğa lamán sa loob at pinaglabisan nğ mğa manok, gaya nğ palong, pakpak, balunbalunan, liig, atay, at ibp.: maglalagay nğ mantikâ sa kawalì, lalagiyan nğ kamatis at saka ihahalo ang mğa nasabing lamán sa loob. Pagkatapos magisa ang nabanggit, ay magdidikdik nğ bawang, asin, paminta perejil at kanela; isasama ang lahat na ito sa lamán sa loob, at hahaluan nğ *salsa de avellana* at hahayaan sa apoy hanggang kuluan, at pagkatapos ay pipigaan nğ kaunting katás nğ dayap, bago hahanğuin sa isang lalagiyang bandehado at idudulot sa mesa.

Carne fiambre

Kukuha nğ ilang malaking piraso nğ binti nğ baka ó nğ lomo at mimitsahan nğ tinilas na tocino at pipigaing mabuti; ilagay sa isang pasô ó bandehado na may dalawang bahaging alak at isá nğ tubig, asin, paminta buô klabo, ilang dinikdik na bawang at isang putol na kanela; lalamutaking mabuti dito ang nasabing lamán at hahayaang dalawang oras. Pagkatapos ay gagawa nğ bina-

lag na patpat at ilalagay sa ilalim nğ paglulutuan at dito ipaiibabaw ang nasabing lamán at sa ilalim naman nito'y ang pinagbabaran; iiñgatang huwag madiit dito ang mga lamâng nakapatong sa ibabaw nğ binalag na patpat. Pakatapos ay pakukuluan at samantala'y papahirang manakanaka nğ mantikâ ang karné at lalagiyan sa ibabaw nğ mğa buông sibuyas, at bubusan-busan nğ kaunting sukâ hanggang maubos ang isang tasa. Sa ganitong pagkakaayos ay tatakpang maigi nğ takip na lapat at ilalagay sa atayatay na apoy hanggang sa magkalahati ang lambot nğ isang panig, na pipihitin upang nğ ito namang kabila ay magpareho; matapos ay ilalagay nğ lahat ang mantikâ at pababayaan na, ang salsa lamang ang huwag malahuan nğ mantikâ at ito'y pipigaan nğ maraming katás nğ dayap at alak na kahustuhan upang mahusto ang pagkaluto at paglambot nğ lamán, iiñgatan ang pagbibiling at pagpapahid nğ mantikâ, na di hahañguin hanggang di husto ang kalutuan.

Carne ahumada de hamburgo

Pipili nğ mğa pirasong lamán nğ baka na may sampô ó labindalawang libra ang timbang, aalisang mabuti nğ tabâ at balat; bubudburang maigi nğ tatlong bahagi nğ asin at isá nğ nitro, lalamasing mabuti at pupukpukin nğ isang putol na kahoy, at pababayaan sa dalawang araw; pagkatapos ay pa-

muling lalagiyan nğ nabanggit na asin at *salitre*, dadaganan at babayaan na dadaganan sa dalawang linggo, na pagkaraan ay isasabit sa kusina at paaasuhan.

Manitas de terneras en fricase

Ilalaga sa tubig ang mga pirasong karné nito na ang kapál at lapad ay katatagan at palalambutin; maglalagay nğ mantikâ sa isang palayók ó kawalì, huhulugan nğ bawang at murang sibuyas na gigisahin at hahaluan nğ kaunting harena; pagkatapos ay isasama dito ang pinakuluan ó pinalambutang karné at lalagiyan nğ kaunting dinikdik na kanela at alak; pagkatapos ay sasabawan nğ pinaglagaan nğ nasabing karné na kapag luto na, ay babatihan nğ isang búrok nğ itlog at katiting na katás nğ dayap kung ibubuhos ang sabaw ay nárarapat ang kumukulô nğ upang huwag magbuholbuhol ang karnéng kahalo.

Croquetas

Sa bawat isang librang karné ay lalagiyan nğ isang taling perejil at maraming bawang na tinadtad; ilalagay sa isang kawalì, pagkatapos ay hahaluan nğ kalahating kutsarang harena at kalahating tasitang gatas at kapag nabakbak nğ kusa ay hahanğuin at palalamigin; pagkatapos magbabati nğ itlog; bu-

budburan nĝ katatagang dami nĝ tinapay na ligis ang lamán nĝ karné at saka bubusan nĝ itlog na binati hanggang mabalot na maigi; ilalagay pagkatapos sa mantikâng mainit at banayad ang gatong.

Croquetas

Maglalaan nĝ isang hitâ ng manok aalisan nĝ butó at isang pirasong jamón sasankutsahin sa tubig at asin, pagkatapos ay tatadtarin at paghahaluing kagaya nĝ albondigas; maglalagay nĝ mantikâ sa isang kawalì nĝ halagang isang kutsara at huhulugan nĝ kaunting tinadtad na sibuyas, hahaluin at kapag malambot na ay ilalagay ang tinadtad na manok at jamón, kaunting gatas, isang kutsarang harena at asin; hahaluing mabuti hanggang magparang atole at hahanĝuin at ilalagay sa isang pinggan at palalamigin. Pagkatapos ay magpapakulô nĝ maraming mantikâ sa isang kawalì kakamal nĝ katatagan nĝ nasa pinggan, bubusan nĝ itlog at bubudburan nĝ dinikdik na tinapay at saka ihuhulog sa nasabing kawalì at mamantikâan; babayaang magtaglay nĝ mabuting kulay ang nakababalot na itlog, bago hahanguin at idudulot nĝ mainit sa panauhin.

Empanada de carne

Sasangkutsahin ang karné hanggang lumambót at lalagyan nĝ kaunting mantikâ;

pagkatapos ay magpapakulông muli nğ mantikâ lalagiyan nğ ginayat na pahabá nğ bawang, at hahanğuin bago pumula at ilalagay sa karné; pagkatapos ay maggigisa nğ kamatis sa mantikâng pinaghanğuan nğ bawang, at kapag lutô na ay ihuhulog ang karné hahaluin nğ kaunti at lalagiyan nğ dinikdik na kanela at klabo. Gagawâ nğ masang walang levadura, hahaluan nğ mantikâ, at saka ipaloloob dito ang karnè bago bibilutin at saka ilalagay sa hurno. Dapat malaman na ang karnè bago ipaloob ay palamigin muna.

Cabrito

Mamantikâan ang bùlong kambing at pagkalutô na'y magdidikdik nğ paminta at bawang na lulunawin sa suka at ibubuhos sa ibabaw paginğatang matirhan nğ kaunting salsa.

Guisado de conejo

Magpiprito nğ bawang at hahanğuin pagkalutô at maglalagay nğ kaunting harena at mamantikâang maigi, lalagiyan nğ sukâ at lulunawing mabuti; pagkatapos ay ihuhulog ang conejo na inasnan at di binanlawan, at magdidikdik nğ klabo, kanela at paminta at siyang ihahalo.

Conejo Guisado

Matapos malinis at maalisan ng balahibo nğ di binanlian ay puputuling pirapiraso at

ilalagay sa isang palayok ó kasirola na may aceiteng hilaw, perejil, mga bawang at paminta upang malutô sa banayad na gatong; pagkatapos ay lalagiyan ng mainit na tubig at kapag nangangalahati na ang pagkalutô'y hahaluan ng dahon ng laurel, klabo at pulbos ng kanela, gayon din, ng alcaparras ó liniwang dayap, na nagpapasarap sa gisa.

Conejo asado

Pagkaalis ng balahibo at malinis ito, ay bibiyakin ang bandang tiyan at aalisan ng lamán sa loob at saka tatahin; isosoot sa duruan igagapos na maigi ang mga paa at papahiran ng mantikâ at saka iihaw; pagkalutô ay hahangguin, huhugutin sa duruan at ilalagay sa isang pasô ó bandehado na may lamàng salsa ng may paminta.

Conejo á la marengo

Pagkapiraso nito ay ilalagay sa isang kasirola na may tatlo ò apat na kutsarang *aceite*, asin paminta, bawang at laurel; hahayaang malutô hanggang labinglimang minuto na di papahingahan ng halo, pagkatapos ay lalagiyan ng mantikâ at harena at kapag idudulot na'y papalamutihan ng kabuting lutô at katás ng dayap.

Guisado de conejo

Matapos pirasuhin ang koneho ay ilalagay sa isang palayok at hahaluan ng tatlo ó apat na kutsarang *aceite* kaunting sukâ mga ilang buting

buô ng̃ bawang, labingdalawang buting paminta at dalawang dahong laurel at isasalang sa bàga. Pagkatapos ay hahaluan ng̃ dinikdik na dalawang klabo, kaunting kasubhâ at isang putol na biskotsong niligis upang lumapot ang pinakasalsa.

Liebre guisada

Matapos malinis at mapiraso ang hayop na ito, ay babasain sa *vino blanco*; mamantikâan pagkatapos sa mantikâ ò sa tocino at kapagkaraan ng̃ ilang sandali, ay ilalagay sa isang palayok na may klabo at kanelang dinikdik, asin at dalawang buting bawang na pinukpok. Ang mantikâng matitira sa kawalì ò sarten ay pagmamantikâan ng̃ tinadtad na sibuyas na ilalagay sa nasa palayok na sasamahan ng̃ alak na pinagbabaran ng̃ lamán ng̃ nasabing *liebre*. Ang paggigisa ay nararapat magtagal ng̃ dalawang oras humigit kumulang.

Guisado de liebre

Pagpipirapirasuhin at pagkatapos ay ihuhulog sa isang palayok; lalagiyan ng̃ perejil, sibuyas, bawang, cominos at oregano, lalagiyan ng̃ *aceite*, sukâ at kapirasong tocino. lahat ng̃ itoy tinadtad bago ilagay at di lalagiyan ng̃ tubig at hahayaang malutô sa apoy na atayatay.

Lengua estofada

Matapos mabalukan ito sa mainit na tubig at malinis na maigi ay ilalagay sa isang pa-

layok; lalagiyan nğ isang tasang sukâ, dalawang pusô nğ inihaw na bawang; magdidikdik nğ labingdalawang buting paminta, apat na klabo, kaunting kanela at ilang buting bawang na inihaw; lulunawin sa kaunting tubig at saka ihahaló, tatakpang maigi at maglalagay naman nğ bukod na palayok na may mainit na tubig upang maibanto kung kinukuluan; pagiiñgatang huwag mapatlangan nğ kulô, lulutuin magmula sa hapon sa banayad na gatong; lalagiyan nğ isang tasa at kalahating *aceite* at isang kutsarang mantikâ nğ baboy at hahayaan hanggang malutô.

Lengua estofada

Ilalagay sa isang palayok, mantikâ, buông bawang at buông paminta, isang tasang suka, isang dahong-laurel, asin at tubig na katatagan upang maluto, at kapag malambot na ay lalagiyan nğ klabo at paminta.

Carnero asado

Pakukuluan sa tubig na may mantika ang lamán nğ tupa; hahaluan nğ isá ó dalawang dahon nğ laurel at biniyak na dayap; kapag malambot nğ maigi ay hahanğuin at ilalagay sa isang pariliya at iihaw sa katatagang bága; at kapag natagalan nğ kaunti ay ilalagay sa kawaling may isang kutsarang mantika, perejil, bawang at tinapay na durog hahaluan pagkatapos nğ ilang buting paminta at tubig na

pinaglabisan sa pagpapakulô at babayaan hanggang matirhan nğ kaunting salsa.

Guisado de cordero

Igigisa sa mantikâng may kahalong bawang ang pirapirasong lamán nğ tupa, pagkatapos ay tatadtaran nğ *hierba buena* at perejil, hahaluan nğ dinikdik na klabo at kanela at kaunting paminta at pamayamaya,y magbabati nğ isang burok nğ itlog at ihahalo dito at saka pipigaan nğ katás nğ dayap.

Gallina en puchero

Matapos himulmulan at malinis ang inahing manok, ay ilalagay sa isang palayok, pagkaraang masagapan nğ bulá ang dito'y pinakukuluang lamán nğ baka. Kapag ang lahat nğ ito'y malambot na, ay hahanğuin sa isang pinggan ang mğa karné, manok at gùlay na inihalo, bubudburan nğ kaunting asin ang manok at saka idudulot.

Gallina con cebollas

Maggigisa nğ sibuyas sa mantikâ ó tocino, na pipirasong maliit at kapag maigi na ang kulay ay hahanğuin at ilalagay sa isang pinggan, isusunod pagkatapos ang nilinis na manok, nğuni't kung ang naroroong mantikâ ay di sapat ay dadagdagan. Kapag ito'y lutô nğ maigi at nagtataglay nğ marikit na kulay ay hahanğuin sa kawalì; isusunod gayon din ang ha-

rena at maghahandá ng pulang pangulay para ng atsuete na lulunawin sa kaunting sabaw at gagawing pinakasalsa, upang dito ilagay ng pataob ang nabanggit na manok na may tocinong taglay na parang mitsa, pagkatapos ay lalagiyan ng paminta at katiting na asin, kailan ma't kinakailangan, at makaraang kuluan minsan, ay hihinaan ang apoy upang untiunting malutô at di hahaluan ng napakadaming salsa.

Upang mahustuhan ang paghahanda nito, ay maggigisa ng bukod ng maliliit na sibuyas na tinadtad na maigi, bubudburan ng kaunting asukal at kapag nagbubutilbutil na ng kaunti ay hahaluan ng kaunting sabaw at lulutuing sarili ò bukod at sa oras ng padudulot ay sasalain at ibubuhos sa ibabaw ng manok na nakalagay sa isang bandehado at liligiran ng anim na sibuyas na buô at binalukan.

Gallina rellena

Ipagpapaunang ihandá ang relleno na binubô ng tatlong itlog no lutô, lamang malambot ng baka aceitunas, chorizo, jamon, at almendras ó kaya pasas.

Pagkatadtad na maigi at mahalo ang mga nabanggit ay ipaloloob sa manok na inalisan ng butó at saka tatahiin ng upang sa init ng apoy ay huwag lumabas ang relleno; pagkatapos ay huhurnuhin ó kaya ilalagay sa isang duruan at iihaw ó kun dili kaya'y mamantikâan sa isang kawalì at kapagnamumula ng mabuti at lutô na ay idudulot sa dulang ng panaohin.

Ang ganitong paraan ay magagawâ rin sa pabo ó pato ó sa alin mang may pakpak.

Guisado de pollos

Magmamantikâ ng bawang at sibuyas at kapag namumula na'y hahaluan ng kaunting harena, at saka isasama ang mga pinirasong manok; magdidikdik pagkatapos ng kanela at klabo na siyang ihahalo at hahayaang kuluan at pamayamiya'y sasamahan ng isang taling perejil; kung ang manok ay malambut na ay aawatan ng apoy at hahayaan sa darang ng baga hanggang sa oras ng pagkain.

Gallinas cocidas en el puchero

Maglalagay sa isang kasirola na nakapatong sa ibabaw ng isang palayok na pinagpapasingawan, ng *aceite*, tubig, sukâ, bawang, sibuyas na tinadtad, maraming paminta at asin; pagkaihaw na mabuti ng manok ay pagpipirapirasuhin at bubusan ng pinasingawan sa kasirola at saka kakanin.

Guisado de gallina

Maggigisa ng bawang sa mantikâ, at kapag mapula na ay isusunod ang kamatis na tinadtad at inalisan ng butó at katas, mga binayong kanela at klabo, at gigisahin mabuti bago isasama ang manok at titimplahan ng asin at saka hahaluin. Pamayamiya'y lalagiyan ng kaunting tubig upang may pagkalutuan at pa-

babayaang kuluan hanggang lumambot at matîrhan nğ kaunting salsa lamang.

Guisado de gallina

Pagkalinis na mabutî nğ manok ay pagpipirasuhin at igigisà sa perejil. sibuyas na tinadtad at bubusan nğ kaunting sabaw; kapag lutô na ay lalagiyan nğ kaunting sukâ at alak na mabuting klase, titimplahan nğ kanela at klabo at lalagiyan kailan ma't kakailanğanin nğ acederas, at kauntirg gulay.

Capon en escadrón

Maglalagay nğ mantikâ sa isang kawalì na may kahalong maraming sibuyas at perejil na tinadtad at kapag lutô na, ay ilalagay ang kapon at hahaluin nğ kaunti, pagkatapos ay ilalagay sa isang palayok na may kaunting tubig, ilang buting bawang, dalawang dahong laurel, paminta, kanela at klabo, asing kahustulan at kapag malambut na ay hahanğuin. Bago idudulot ay magtutusta nğ tinapay, babayuhin at ibubudbud at saka pakukuluan nğ kaunti.

Tortilla de riñones

Kukuha nğ bató nğ baka ó bulô, aalisan nğ bumabalot na lamad at lilinising mabuti ang loob; pagpipirâpirasuhing maliliit; maglalagay nğ mantikâ sa kawalí at kapag kumukulô na ay ihuhulog ang nabanggit na

Ayos at Lugis ng lutuing GALLINA

RELLENA (Pág. 78

bûtó. lulutuin sa apoy hanggang matigang nğ kauntî, pagkatapos ay bubusan nğ tinunaw na mantika at biglang hahanğuin at bubudburan nğ tinadtad na sibuyas at perejil. Makaraan mai-agawâ ang lahat nğ nabanggit, ay magpapakulò nğ mantikâ sa isang kawalì na 100 gramo ang dami, lalatagan nğ binating sampung itlog at dito ipaloloob ang batóng hinanğo.

Higado de ternera en bifteck

Igigisa sa mantikâ ang ilang pirasong atay nğ bulô, pababayaang limang minuto bago bibilinğin at lima ring bago uulitin, pagkatapos ay ilalagay sa ininit na bandehado na may mantikâ, perejil, asin, paminta at kaunting tinadtad na sibuyas na murâ; at kung inaakalang dapat nğ lagiyan nğ sukâ ó katas nğ dayap ay lalagiyan.

Higado de ternera á la camposina

Matapos mamitsahan ang atay nğ bulô ay pakukuluan ó lulutuin sa kaunting tubig na may halong paminta, asin at laurel; nararapat patagalin sa dalawang oras at kalahati at makaitlong bibilinğin ó hahaluin sa paggigisa.

Higados de gallina fritos

Pagkalinis na mabuti nğ mğa atay nğ manok ay gigisahin at pagkatapos ay babalutin nğ harena, babatihan nğ itlog at mamanti-

kâang parang empanada at saka ilalagay sa isang pinggan at kung idudulot na ay lalagiyan ang paligidligid nğ biniyak na dayap.

Sesos á la mayonesa

Pagkabanlì nğ utak at malinis ay palalamigin; ilalagay sa isang bandehado, na may letsugas at ilang pinirasong itlog na lutô, at sa ibabaw ay ibubuhos ang salsa á la mayonesa.

Sesos en ensalada

Matapos magawâ nğ gaya nğ nabanggit, ay ilalagay sa isang pinggan ó bandehado, liligiran nğ letsugas at itlog na buô at sa oras nğ pagdudulot ay bubusan nğ salsa mayonesa.

Pollo á la moda

Maglalagay nğ mantikâ sa kawalì, mamantikâan ang bawang at lamán sa loob nğ sisiw, pagkatapos ay hahanğuin, isusunod ang dinikdik na kanela at lalagiyan nğ tubig at kapag kumukulô na ay ilalagay ang sisiw at hahayaang kuluan, isasamang didikdikin ang hinanğong lamán sa loob at hahayaan hanggang lumapot ang salsa at lumambot ang sisiw.

Guisado de pollo

Ilalagay sa isang kawalì ang mantikâ at hahaluan nğ bawang, kaunting sibuyas at katiting na perejil; pagkatapos ay isasama ang

pinirasong sisiw, hahaluin at saka bubusan nğ tubig hanggang lumambot.

Bago idudulot sa mesa ito, ay babatihan nğ dalawang búrok nğ itlog at kaunting mejorana at hahayaang malutô at lumambot ang sisiw.

Pollos con tomates

Magmamantika nğ maraming kamatis na inalisan nğ butó at tinadtad isususunod ang sibuyas at kapag nalutô na ay ilalagay ang sisiw, at bubusan nğ mainit na tubig hanggang lumambot na mabuti; iinğatan at babantuan untíuntí nğ tubig kung natutuyan hanggang sa malutông mabuti ang sisiw at matirhan lamang nğ katatagang dami nğ sabaw.

Pollos con tomates

Kapag mainit na ang mantika ay igigisa ang tinadtad na maliliit na bawang, at kapag nanğanğamoy na ay isusunod ang kamatis na tinadtad din na inalisan nğ balat at saka asin, kung ang lahat nğ ito ay gisa na, ay ilalagay ang pinirasong sisiw at hahaluan nğ tubig na mainit upang lumambot at sa katapustapusa'y bubudburan nğ kaunting niligis na paminta.

Pichones

Ilalagay ang nilinis na pitson sa isang palayok na may tubig at asin, palalambutin at hahaluan nğ dinikdik na klabo at kanela

at kapag malambot ng̃ maigi ay bubusan ng̃ mantikâ hanggang matirhan ng̃ katititing na sabaw.

Pichones

Ilalagay sa isang kawalì ang katatagang dami ng̃ mantikâ, pagkatapos ay huhulugan ng̃ kapirasong tinapay, mga atay ng̃ pitson at ilang buting bawang; kapag lutô ng̃ mabuti ay hahang̃uin at ibubukod. Sa nalabing mantikâ, at ilalagay ang pinirasong pitson hahaluan ng̃ kapatak na "*vino blanco*", kapag ito'y nagkukulay ng̃ maigi, ay sasamahan ng̃ kaunting tubig upang lumapot.

Makaraan ang ilang sandali ay didikdikin ang hinang̃ong bawang tinapay at atay na may kahalong kaunting pulbos ng̃ kanela at pamintang ligis, at saka lulunawin sa tubig na ihahalò pagkatapos sa nasa sa kawalì at pakukuluan hanggang lumambot na mabuti.

Pichones

Maglalagay ng̃ mantikâ sa isang palayok ó kawalì na kapag mainit na'y huhulugan ng̃ dalawa ó tatlong buting bawang at ilang pirasong tinapay na kapag nagtataglay na ng̃ mabuting kulay ay hahang̃uin; pagkatapos ay isusunod ang pitsong buô ó piniraso, pamumulahin sa mantikâ, hahaluan ng̃ kaunting paminta at katiting na klabo at saka sasabawan ng̃ tubig na mainit; kapag kinukuluan

nğ ilang sandali, ay isasama ang mğa hinanğong bawang at tinapay na dinikdik na mabuti at nilunaw sa kaunting tubig na mainit, asin at hahayaang malutô hanggang sa lumambot.

Pichones á la catalana

Matapos mahimulmulan at malinis at mapagtalitali ang apat na pitson, ay ilalagay sa isang kasirola na kalakip ang mğa lamán sa loob lalagiyan nğ kaunting mantikâ nğ baboy ó baka at 200 gramong tabang inasnan na pinagputolputol nğ maliliit; ilalagay pagkatapos sa apoy upang lutuin ang mğa nasabing pitson ó inakay nğ kalapati sa loob nğ walo ó sampung minuto; hahaluan pagkaraan nğ dalawa ó tatlong sibuyas na tinadtad at isang sanğang perejil; lalagiyan nğ asin at saka hahaluin, hanggang matuyûtuyô nğ kaunti; tatakpan pagkatapos at tatabunan nğ abong mainit ang nasabing palayok, lalagiyan nğ bága sa ibabaw at hahayaang malutô sa ganitong kaparaanan ang mğa pitson, anopa't manakanakang bibilinğin hanggang sa oras nğ paghanğo.

Matapos na mahanğo ang mğa ito, ay pagtataliin, ilalagay sa isang lalagiyan at liligirin nğ mğa isinangkap na gulay at bubusan nğ sabaw na pinaghanğuan matapos masagapan nğ linab ó mantikâng tinataglay.

Pichones á lo marqués

Matapos malinis ng boong ingat ang mga pitson ay papahiran ng katás ng dayap; ilulutô ng bahagiya sa mantikâ na di babayaang magtaglay ng malabis na kulay; pagkatapos ay ilalagay sa isang kasirola na may kalakip na "tocino", ibubuhos gayon din sa ibabaw ng nilulutô ang pinaghanguang mantikâ; lalagiyan ng mga hiniwang "tocino" at saka tatakpan at kapag malambot na ay iaayos sa isang lalagiyan sa pagitan ng súgpong hipong uluhang lutô at saka lalakipan ng salsa.

Perdices estofadas

Matapos malinis at maalisan ng lámán sa loob ang mga pugò ay ilalagay sa paraliya at iihaw, at pagkatapos ay ililipat sa isang kasirola na may *aceite*, perejil, dahong laurel, asin, hiniwang dayap ó sukâ, bawang at tubig ó alak. Kapag inaakalang lutô na ang mga nabanggit ay aawatan ng gatong at ilalagay sa isang lalagiyan, kalakip ang mga isinangkap.

Perdices á la catalana

Makaraang malinis ang mga pugò ó ang alin mang may pakpak, ay paloloobán, matapos maalisan ng lamán sa loob, ng mga ibong pinalooban ng mga tinadtad na lamán at tabâ ng jamón ó kun dili kaya ng baka at baboy na ginisang nauna; tatahiin upang

huwag lumabas ang rellenong mga ibon at mamantikâan ng bahagiya sa "tocino"; pagkaraang magawa ito ay ilulutô sa kawalì ó kasirola na may kaunting tubig, asin, paminta, klabo at laurel. Pagka may limang minuto ng kinukuluan, ay hahaluan ng salsa na binubuo ng harenang tinusta, binating mga itlog at kaunting sukâng may kahalong kapatak na tubig at hahayaang kuluan hanggang lumapot ang sabaw.

Perdices á la americana

Makaraang maihanda at malinis ang mga pugò ay paloloobán ng tabâ ng baka, kaunting asing ligis at tatlo ó apat na butil ng paminta. Matapos mamantikaang maigi sa *aceite*, ay lalagiyan ng kaunting tubig na may asin, hanggang matakpan nito ang mga pugò, at hahayaang kumulo ng kumulo hanggang sa matuyo ang tubig na tinataglay at kapagnamantikaan ng maigi sa sariling mantikang lumalabas ay lalagiyan ng salsa na binubuo ng kalahating litrong gatas, dalawang burok ng itlog at dalawang onsang sikulating giniling na pino.

Ang lutuing ito'y idinudulot ng mainit.

Perdices de regalo

Lulutuin ito sa tubig na may kahalong asin, sanga ng *tomillo*, laurel, bawang at paminta ng buô; pagkatapos ay sasalain ang sabaw ng upang mawaglit ang mga isinangkap na sanga at ibp.; gigisahin sa mantika ang

mgã hinangong pugò at kapag kumukulô ng maigi ay ihahalô sa salsang itinaan ng bukod, na binubuô ng mga binating itlog, harenang tinusta katás ng suhâ at sikulate, anopa't ang dami nitong dalawang nabanggit sa huli, ay sa bawat isang pugò ay ang lahat ng katás ng isang suhâ at kalahating onza ng sikulate ang ihahalo. Pagkaraang makuluan ito sa loob ng labindalawang minuto ay hahangguin at idudulot.

Pichones en salsa

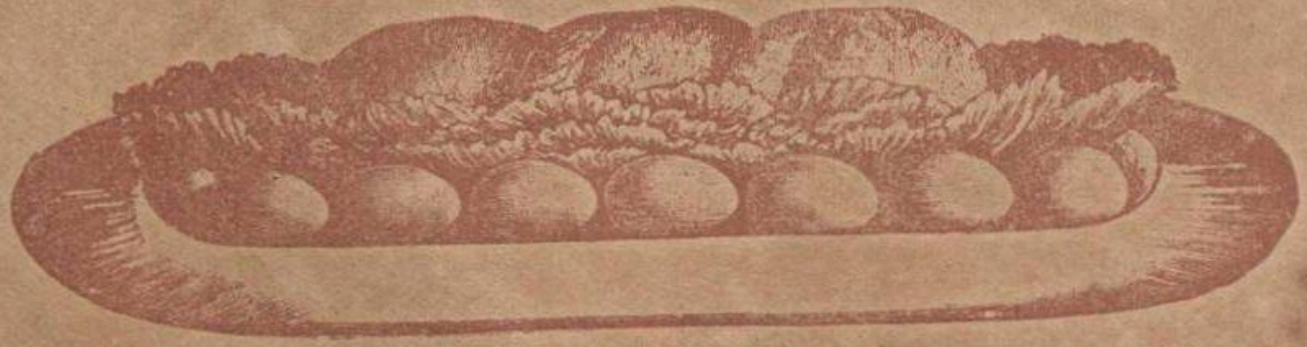
Matapos maalisan ng lamán sa loob ang mga pitson, ay ilalagay sa mantika hanggang mamulang maigi, hahaluan ng kaunting kamatis, babantuan ng tubig at dalawang tasitang sabaw; didikdikin ang mga inalis na lamán sa loob na may kalakip na kanela at klabo bawang at lamáng binayo ng tinapay; lulunawin ang mga ito sa sabaw bago ibubuhos sa mga pitsón at hahayaang kuluang sandali.

Carnero guisado con legumbres

Kukuha ng isang pirasong lamán ng tupa sa gawing likod at pagkatapos maalisan ng taglay na butó ay mimitsahan ng hiniwang tocino at saka ilalagay sa duruan at iihaw. Kapag luto na ito, ay idudulot na kalakip sa kinalalagiyang pinggan ang mga gulay na ibig isama, gaya ng espinacas, coliffor, judias verdes, lechugas at ibp.

Ayos at hugis ng CREMA A LA MI-
LANESA (Pág. 145)

Ayos at hugis ng TARTELETES
(Pág. 150)



Ayos at hugis ng lutuing SESOS EN
ENSALADA (Pág. 82)

Vaca en salsa espesa

Magbubuhos nğ mantikâ sa kawalì ó kasirola at kapag mainit na'y ilalagay ang lamán nğ bakang pinagpirapiraso nğ maliliit. Pagkatapos mahalong maigi ay lalagiyan nğ kaunting harena at tubig ó kaya'y sabaw at hahaluing madalas samantalang nilulutô, hanggang magtaglay nğ malapot na salsa at titimplahan pagkaraan nğ ilang sandali nğ asin, paminta at perejil. Bago hanğuin ay bubusan muna nğ isang kutsarang *vino de Jerez* at lalagiyan nğ isang binating burok nğ itlog.

Lengua be vaca á la papillote

Matapos mapatigasan at malinis ang dila nğ baka ay pipirasuhing maninipis at pahaba. Pagtataklubin ang bawat dalawang hiwa at saka palolooban nğ relleno, pagkatapos ay babalutin ang boong paligidligid nğ hiniwang manipis nğ tocino.

Matapos maisagawa ang mğa nabanggit ay babalutin nğ isang papel na tigmak nğ mantikâ ang bawat isa sa kanila bago ilalagay sa pariliya at iihaw. Ang lutuing ito'y idinudulot nğ mainit.

Conejo Salteado á la Cazadora

Pagpuputulputulin nğ katatagang laki ang lamán nğ koneho at igigisá sa isang kawalí

na kalakip ang ilang pirasong jamón, pagkatapos ay hahaluan nĝ isang basong maliit nĝ alak at kaunting tubig. Kapag ang pinakasabaw nito ay natuyan na nĝ bahagiya, ay hahaluan nĝ dalawa ó tatlong kutsarang kamatis na ginisa, kaunting perejil at kinikdik na bawang. Pagkaraang maisagawa ang mĝa nabanggit, ay hahayaang lumambot at malutong mabuti sa katamtamang init nĝ apoy bago idudulot.

Cabeza de Ternera á la "poulette"

Kukuha nĝ daming kahustuhan sa pagluluto nĝ lamán sa ulo nĝ bulô, na piniraso nĝ pahaba, sa kapal at laking katamtaman sa pagdudulot,

Sa isang kawalî ay magbubuhos nĝ mĝa 60 gramos na mantikâ nĝ baboy, gigisahin ang isang dakot na hierbas finas (ang tinatawag na hierbas finas ay mĝa gulay na gaya nĝ lechugas, repollo, escarolas, habichuelas at ibp), na di babayaang magkulay; ang mantikâng pinaggisahan nĝ nabanggit sa itaas ay titimplahan nĝ asin at paminta, hahaluan nĝ sabaw na sinagapan nĝ linab, hahayaang kumulô at matuyuan nĝ bahagiya bago sasamahan nĝ tatlong burok nĝ itlog at katas nĝ dayap ó ilang patak na sukâ. Isusunod dito pagkatapos ang mĝa pinirasong lamán nĝ bulo na nabanggit sa unahan at hahayaang kuluan at

lumambot sa atayatay na apoy sa isang tabi nğ kalan nğ sa ganitong kaparaanan ay huwag masunog ang itlog na kahalo.

Pajaritos á la Genovesa

Pagkah mulmol at maalisan nğ lamán sa loob ang mğa ibon, ay ilalagay sa isang kawalì na may mantikâ nğ baka at isang pirasong lamán nğ bulo na tinadtad. Titimplahan nğ asin at hahayaang magisa sa loob nğ sampu ó labindalawang minuto. Pagkatapos ay hahanğuin ang mğa ibon at lamán nğ bulo, puputulin ang ulo nğ mğa yaon at didikdiking kasama ang lamáng tinadtad nğ bulo at gagawing parang pasta sa pagdidikdik. Lulunawin ito pagkatapos sa sabaw na kumukulô bago sasalain sa madalang na salaan at siyang isasabaw sa nilulutong ibon na pamuling gîgisahin sa kawalì, at bago idudulot ay hahayaang kuluang sandali.

Patos con nabos

Maglalagay sa isang kawalì ó kasirola ng isang pirasong tocino, sabaw nğ putsero, perejil, sibuyas na tinadtad, mğa klabo at laurel, ilalagay dito ang pato, matapos malinis at maalisan nğ bituka, at hahayaang malutô; gagawang bukod nğ salsa na minantikaang nabo, vino blanco, harena, klabo, pamintang buô, isang sibuyas na tinadtad, perejil at sabaw nğ nilulutong pato at siyang isasama bago kanin.

Pavo estofado

Upang magbigay ng lahat ng mga bagay-bagay na kinakailangan ang lutuing ito, ay nararapat pumili ng malaki at di lubhang katandaan ng hayop na tinutukoy. Pagkalinis na maigi at masalab ang isang pabo, ay hahatiin ng dalawang bahagi; paghihiwalayin ang dalawang hitâ sa kinasusugpungan, mimitsahan sa kalamnan at saka tatalian. Puputulin pagkatapos ang patindig ng katawan na nagagawi sa dibdib, pipirasuhin ng dalawang bahagi, mimitsahan ang gawing pitsó at titimplahan ng asin at paminta.

Makaraang maisagawâ ang ganitong mga kaparaanan, ay magtutunaw sa isang palayok ng 350 gramos ng "tocino" na tinadtad ó kaya ng katatagang dami ng mantikâ sa lugar ng nabanggit; ihuhulog ang mga pinirasong lamán ó kaya ang mga hitâ, patindig ng katawan, sikmurâ, liig mga paa at kikin ng pabo; hahayaang mamula sa loob ng dalawampung minuto sa atay-atay na apoy, hahaluing maminsanminsan; sasamahan ng isang pirasong butóng hilaw ng jamón, kanela klabo, isang "sanahoria" at sa kahulihuliha'y isang paang malinis ng bulô. Ang patindig ng katawan sampu ng sangkap na gulay, ay nararapat ilagay sa ilalim ng palayok o marmita; ang gawing dibdib ó sikmurâ ay sa ibabaw, at sa paligid nito'y ang mga hita at ibang bahaging nalalabi na lalakipan ng jamón. Gayon din, ang sikmurâ ó pitso ay nararapat balutin ng malalapad na hiwa ng "tocino" at bubusan ang lahat ng nalululan

sa palayok nğ *vino blanco*, at kaunting tubig at pabigat upang sa ganitong paraa'y lumapat na maigi.

Makalipas ang tatlong oras nğ pagkulô; ay huhulugan nğ tátlumpu at anim na sibuyas na hilaw at hahayaang kuluan nğ kuluan nğ banayad.

Sa oras nğ pagdudulot nğ lutuing ito, ay patititiing mabuti ang mğa hitâ at sikmurâ nğ pabo; ilalagay sa isang bandehado na nasa ibabaw ang nasabing sikmurâ sa mğa hitâ at sa paligidligid ay ang mğa ibang bahagi kalakip ang mğa sibuyas; sasalain pagkatapos ang sabaw, aalisan nğ taglay na linab; hahaluan nğ ilang kutsara nğ salsa de tomate at kaunting tinunaw na mantikâ bago ibubuhos sa nasabing bandehado.

Apritada

Pipiraso nğ katatagang laki nğ lamán nğ baka at baboy, gigisahin sa mantikâ na may kahalong sibuyas na hiniwang malaki, kamatis, papas, at siling malaki na inalisan nğ butó; lalagiyan nğ katatagang dami nğ sabaw at babayaang lumambot ang mğa karné, hahaluan nğ pamintón, asin at binayong tinapay, kapag inaakalang luto na at malambot pati nğ papas at sili at malapot na ang salsa ay hahanğuin.

Ang lamán ó karné ay kinakailanğan na aasnang bahagiya bago ilulutô.

Gallina estofada

Kukuha nğ isang mabilog at matabang manók, hihimulmulan at sasalabin upang malinis na mabuti ang balahibo aalisan nğ mğa lamán sa loob at mğa butó sa pamamagitan nğ isang matalim na kampit; pagkatapos ay maghahanda nğ tinadtad na pino nğ lamán at taba nğ bakang sariwa ó kaya'y nğ baboy at tocino na magkasingdami; gayon din isang putol na jamon na hilaw na tinadtad din, kaunting lamán nğ tinapay na binabad sa tubig, isang dampot na sibuyas at perejil na kapuwa tinadtad. Matapos paghaluin at magkamasamasa ang mğa nabanggit, ay ipaloloob sa manok at tatahin ang lahat nğ hiwa ó biyak na tinataglay nğ sa ganitong paraa'y huwag sumabog ang nasa sa loob.

Pagkaraang maisagawa ang lahat nğ itoay magtutunaw sa isang kasirola nğ 250 gramos na tinadtad na tocino, ilalagay ang manok at hahayaan sa apoy hanggang magtaglay nğ mamulamulang kulay ang boong paligidligid nğ balat. Pagkatapos nito ay sasamahan nğ isang sanğang perejil, isang pusong bawang, isang dakot na kabuting tuyô, isang kamatis na malaki na piniraso nğ apat na bahagi, ilang klabo at kanela at sa kahulihuliha'y hahaluan nğ dalawang paang malinis nğ bulò ó baka at hahayaang maluto sa loob nğ dalawampung minuto. Ang lahat nğ ito'y matapos maisagawa, ay bubusan nğ isang basong *vino blanco* at sa unang pagkulo, ay tatabunan ang palayok nğ abong mainit hanggang umabot sa gawing liig nito; tatakpan

pagkatapos nğ isang pinggan na may tubig at pagkaraan nğ tatlo ó apat na oras bago kumulo ay ihahalo ang malaking zanahoria na piniraso nğ dalawang putol, anopa't patuloy din ang pagpapakulô hanggang malutông mabuti.

Pagkatapos nğ lahat na nabanggit, ay hahanğuin ang manók at patititiin at saka ilalagay sa isang lalagiyan na ligid nğ gulay na taglay, bubusan nğ sabaw na pinaghanğuan matapos masagapan nğ linab ó mantikâ at tuloy sasangkapan nğ mğa iba pang sangkap na ibigin.

Gallina dorada

Pagkalutô sa isang palayok na nasasangkapan nğ asin, paminta, kanela klabo at sibuyas nğ manók ay babalutin nğ "tocino", ilalagay sa duruan at iihaw sa atay-atay na baga, kapag nanğanğalahati na ang pagkalutô, ay aalisin ang "tocino" na nakababalot upang yaon ay magkaroon nğ mabuting kulay, papahiran nğ binating burok nğ itlog at kapag idudulot na'y bubudburan nğ kanela't asukal na pino.

Guisado de carne con patatas

Patatalaban nğ kaunting alat ang lamán ó karné bago gigisahin sa mantikâ na may kahalong bawang; kapag inaakalang nanğanğalahati na ang kalutuan nğ karné ay saka isasama ang papas na pinag-apat na putol, lalagiyan nğ kaunting sabaw nğ putsero at hahaluan nğ pamintón, isang dahong laurel

at binayong tinapay at hahayaang hanggang lumambot ang harena at lumapot ng kaunti ang salsa.

Menudo

Pagpipirapirasuhin ng maliliit ang mga lamán sa loob, gaya ng puso, kikin atay ng manók ó baka; maggigisa ng sibuyas na kapag nagkakaroon na ng kulay, ay isasama ang mga hiniwang nabanggit na lamán sa loob; titimplahan ng kaunting *mantequilla* at hahaluin; pagkatapos ay bubusan ng kaunting sabaw ng putsero at hahayaang lumambot sa banayad na gatong. Kapag nangangalahati na ang kalutuan, ay isasama ang mga hinimay na garbansos, papas na hiniwang maliliit na parisukat at guisantes; lalagiyan ng kaunting asin at saka hahayaang lumambot ang mga lamán sa loob, sampu ng mga isinangkap.

Adobo de carne

Pipirasuhin ng katatagang laki ang lamán ng baboy ó baka na may kahalong tabâ at lamán, patitigasan sa kaunting tubig at sukâ na may asin at dinikdik na bawang, hahayaang matuyo at labasan ng mantikâ. Kung ibig magtaglay ng sabaw, ay maglulunaw ng atsuete sa tubig na siyang isasabaw at hahayaang kuluan sandali bago hahangúin.

Filete relleno

Kukuha ng lamán ng baka hihiwaan sa isang gilid at paloloobán ng tinadtad na karné na parang albondigas, taglay ang mga sangkap ayon sa kagustuhan ng nagluluto pagkatapos ay tatahin upang huwag lumabas ó sumabog ang nasa loob. Ilalagay sa isang kawalì na may mantikâ, lalagiyan ng kaunting sabaw at hahayaang malutô at magkulay, pamayamiya ay ilalagay ang mga dahong laurel at ilang zanahoria na pinagputolputol ng pahaba, ilang hiniwang sibuyas at asing nauukol at lulutuin hanggang lumambot.

Riñones con tomates

Ilalagay sa tubig na may asin ang mga bató ng baka ó baboy at kapag malambot na ay pipirasuhing paputol, at igigisa sa mantika na may kahalong maraming kamatis at pagkatapos ay lalagiyan ng sabaw ng putsero ó tubig na mainit, pakukuluin at hahayaang malutô hanggang matuyô ang sabaw at matirhan lamang ng kapatak na salsa.

Riñones en ajo de Pollo

Magmamantikâ ng lamán ng tinapay at hahanguin; pagkatapos ay didikdikin sa mantikang pinaghangúan at ilalagay ang mga biniyak na bawang, hahaluan ng perejil na ti-

nadtad at hahaluin na di titigangin; isasama pagkatapos ang mga hiniwang pabilog na bató ng baboy ó baka, matapos mapakuluan sa tubig na may asin, titigangin ng bahagiya, ibubuhos sa ibabaw ang binayong tinapay na nilunaw sa sabaw upang lumambot at ng may pagkalutuan, at tuloy pipigaan ng kaunting katas ng dayap bago hahanguin at tuloy idudulot sa mesa.

Tortas de higado

Tatadtaring maliliit ang atay at hahaluan ng tocino, sibuyas at perejil na kapuwa tinadtad din, asin, dinikdik na paminta at klabo babalutin pagkatapos ang pinagmasang ito ng tabang bumabalot sa paligidligid ng bituka ng baboy, ilalagay sa isang kawali ó kasirola na may kaunting mantikâ at lalagiyan sa ibabaw at ilalim ng apoy sa tagal na isang oras at kalahati humigit kumulang upang lumambot na mabuti at malutô. Anopa't ang lutuing ito'y maaaring gawin sa lomo ng baka sa lugar na nabanggit, datapuwa't di sasamahan ng sibuyas at papalitan ng bawang at hahayaang matagalan ng kaunti sa apoy na di gaya ng atay.

Cari

Magtatadtad ng sibuyas at ihahalo sa mantikâ hanggang lumambot at magkulay; hahaluan ng isang kutsarang "polvos de cari" at

lagi nang hahaluin nğ isang kutsara, kapag ang mğa nasabing pulbos ay lunaw, nğ maigi ay babantuan nğ isang tabong tubig at isang basong gatâ.

Ang sisiw, mğa hipon ó yaong mğa ihahalo ay lulutuin dito at hahayaang kuluan nğ kuluan hanggang matirhan lamang nğ may mğa isang basong sabaw at pagkatapos ay lalagiyan nğ kalahating kutsarang katas nğ dayap.

Cari

Ilalagay sa isang palayok ang mğa bitukang malaki at maliit nğ baka ó kaya buntot, hahayaang kuluan nğ kuluan hanggang lumambot. sasamahan nğ talong, sitaw, bataw at iba pang gulay na ibigin; pagkatapos ay maglalagay sa kawalì nğ mantikâ at gigisahin dito ang mğa lamang nasa sa palayok, maglulunaw nğ atsuete sa sabaw na pinaglagaan at siyang isasabaw, hahaluan nğ dinikdik na magkasingdami na bigas at maning binusa; titimplahan nğ kaunting asin at hahayaang kuluan hanggang malutô.

Ang gagawing sawsawan nito ay maggigisa nğ bagoong na alamang na may katiting na nilunaw na atsuete upang magtaglay nğ kulay.

Tinola

Huhugasang maigi ang manok, sisiw ó kapon; pagpipirapirasuhin nğ katatagang laki; ang gawing hitâ at pakpak, ay di sisirain at

buong lilinsarin sa mgã sugpungan. Pagkatapos ay maglalagay sa isang kawalì ó sartén nğ mantika at huhulugan nğ ilang dinikdik na bawang na kapag nangangamoy na, ay isusunod ang mgã pinirasong manok, hahaluing mabuti, subali't di lulutuing lubha sa mantika na kinalalagiyan; makaraang maisagawa ito, ay hahanguin at ililipat sa isang "kaldera ó palayok," bubusan nğ katatagang dami nğ tubig at hahayaang maluto sa atay-atay na apoy. Kapag malapit nğ maluto ay sasamahan nğ hiniwang papas na katatagan, at hahayaang lumambot at sa katapustapusa'y titimplahan nğ kaunting asin bago hahanguin at idudulot.

Carne asada

Kukuha nğ lamáng malambot nğ baka, gaya nğ lomo, pipirasuhing manipis at katatagan ang laki, ilalagay sandali sa kawaling may kaunting mantika at toyò, at kapag napapawi na ang mapulang kulay na tinataglay nğ nasabing lamán ay hahanguin at ilalagay sa isang pinggan at pipigaan nğ dayap,

Picadillo

Magtatadtad nğ lamán nğ baka at gigisahin sa mantikâ na may ilang buting bawang at sibuyas na tinadtad, hahaluin hanggang lumambot nğ bahagiya; pagkatapos ay maghihiwa

nğ papas na pagpipirapirasuhing maliliit na parisukat at ihahalo; lalagiyan nğ sabaw, kaunting asin at pamintang ligis at hahayaang kuluan at malutô ang papas bago hahanğuin. Sa lugar nğ papas ay mangyayaring palitan nğ upo kung sakali't napapanahon.

Carne picada

Magtatadtad nğ mabuting laman nğ baka at igigisa sa kawalì na may mantikâ, bawang, tinadtad na sibuyas, kamatis; titimplahan nğ katiting na sukâ at asin, hahayaang lumambot na maigi ang karnéng tinadtad.

Pagkatapos ay bubusan nğ tubig na mainit, sasamahan nğ dahong sili at isa ó dalawang bunğa nğ siling malaki, ihahalo ang pinagpirasong dugo nğ baka at hahayaang kuluan hanggang matirhan nğ katatagang dami nğ sabaw.

Dinuguan

Lilinising mabuti ang mğa lamán-gloob nğ baboy, gaya nğ atay, puso, bituka at ibp., sasangkutsahin at pagkatapos ay pagpuputul-putulin ang bituka matapos maalis ang amoy, ang atay, puso at ibp., ay pirasuhing maliliit. Maglalagay nğ mantikâ sa kawalì na kapag mainit na ay lalagiyan nğ bawang at sibuyas; pamayamaya ay ihahalo ang mğa lamán sa loob na nabanggit at hahaluing sandali bago

isasama ang dugo nğ baboy at kaunting tubig titimplahan nğ sukâ, asin, paminta at klabo, at hahayaang hanggang lumambot na maigi. Ang iba'y naghahalo, bukod pa sa klabo nğ oregano.

Paksiw de puerco

Pagpipirapirasuhin ang ulo at mğa paa nğ baboy matapos malinis at makayod ang balat nğ kampit na matalim; ilalagay sa isang palayok na may tubig at palalambutan; pagkatapos ay titimplahan nğ sukâ, asin, bawang, pamintang buô at oregano, at hahayaang kuluan hanggang lumambot na mabuti.

Sinigang de puerco

Maghihiwa nğ lamáng may taba nğ baboy, ilalagay sa palayok at patitigasan; pagkatapos ay hahanğuin ang natitirang sabaw at hahayaang labasan nğ mantikâ Kapag nakalabas na ang katatagang dami nğ mantikâ, ay ilalagay ang ulo nğ sibuyas na mura, kamatis at gulay na ibig isangkap, asin, at sampalok, pagkatapos ay ibubuhos ang hinanğong sabaw, at hahayaang lumambot. Anopa't iinğatang masagapan nğ bulâ, bago kumulô ang pinatitigasang baboy.

Sinigang de vaca

Kukuha nğ lamáng may butó, nğ baka gaya nğ gawing tadiyan, ilalagay sa isang palayok na may kahalong tubig, sasagapan nğ bulâ at

palalambutin. Pagkatapos ay ilalagay ang sampalok, labanos at iba pang gulay na ibig isangkap, kapag hahanguin na, ay pipisain ang sampalok sasalain at saka titimplahan ng asin

Pesa de gallina ó de carne

Pagkalinis ng manok ó baka at mapagpirapiraso, ay pakukuluan sa isang palayok ó kaldera na may katatagang dami ng tubig: kapag inaakalang malambot na ang manok ó karné ay ilalagay ang luya, sibuyas na mura asin, pamintang buô at sanki, kung ibig.

Kung sakali't isdâ ang ipepesa ay sabay na ilulutô ang sibuyas na murâ, luya at pamintang buô; at gagawa naman ng sawsawang bukod na binubuô ng ginisang miso sa mantikâ, kamatis tinadtad na sibuyas at asin.

Pansit

Magbababad ng bihong tuyô hanggang lumambot; maglalagay ng mantikâ sa kawalì, kapag mainit na'y ilalagay ang baboy na pinagpirapiraso; isusunod ang sibuyas, kaunting toyò at hahayaang magkulay at lumambot; pagkatapos ay isasama ang bihon at miki, hahaluing mabuti at bubusan ng kaunting sabaw ng may pagkalutuan at kung inaakalang lutô na ay hahanguin sa isang pinggan; lalagiyan ng hipong lutô at hinimay, jamón at paminta at sa isang tabi ay ang mga kalamansi. Mang-

yayaring lagiyan kung ibig nĝ tokuang pinirito.

Pansit

Maglalagay nĝ bihong sariwa at togeng nilaga sa isang luglugan. (Ang luglugan ay isang malaking sandok na patpat na nilapat); pagkatapos ay ilulubog sa nasa sa "caldera" na tubig na kumukulô; kapag inaakalang luto na ang bihon at toge, ay patititiin at ilalagay sa isang pinggan; bubusan nĝ mantikâ, patis, sitsarong pino, paminta, hipong lutô, talaba, tinapang pinagtilastilas, bawang na pinirito at itlog na lutô na pinaghiwa nĝ pahaba; pagkatapos ay lalakipan nĝ pamigang kalamansi ó kabuyaw na hiniwang pabilog sa paligid nĝ pinggan kinalalagiyan nĝ pansit.

Pansit

Babarin ang bihon tuyo at palalambutin; hahaluan nĝ katatagang dami nĝ miki; magmamantikâ sa isang kawalì nĝ tabâ nĝ baboy na di titigangin, pagkatapos ay hahanĝuin at ilalagay naman ang mĝa hiniwang sibuyas na kapag nagkukulay nĝ maigi ay isasama ang hinanĝong abâ nĝ baboy, hipong hinimay, pinirasong tokua, kinsay, toge at mĝa hipon at miki; hahaluin mabuti at lalagiyan nĝ pinagdikdikan nĝ balat nĝ hipon at hahayaang malutô.

Sa oras nĝ pagdudulot ay lalagiyan sa ibabaw nĝ bawang na minantikâan at hiniwang itlog na luto na parang suklay.

Lumpia

Maglalagay nğ mantikâ sa isang kawalì, at kapag kumukulô na ay ilalagay ang lamán at tabâ nğ baboy na pinagpiraso; pagkatapos ay ilalagay sa isang tabi nğ kawalì; ilalagay ang sibuyas hanggang mamula-mula nğ bahagiya, isusunod ang hinimay na hipon, talaba, itlog at lamán nğ baboy na nabanggit; gayon din, ang mğa tokua, garbansos at repolio; pagkaraan nğ ilang sandali, ay hahaluan nğ nilunaw na atsuete sa tubig at hahayaang matirhan nğ kaunting sabaw bago hahanğuin.

Maggigisa nğ bukod sa isang kawalì nğ bawang, hahaluan nğ ginadgad na murang papaya at papas ó kamote na hiniwang maliliit na parisukat; (kung panahon nğ sinkamas ay hahaluan) bubusan nğ sabaw at asin at kapatak na atsuete kung ibig at hahayaang kuluan hanggang lumapot.

Pagkatapos maisagawa ang dalawang lutong nabanggit, ay gagawa nğ maalat na binubuô nğ harena, asukal na maitim at kaunting asin na lulutuin nğ bukod; pagkatapos kukuha nğ balat nğ lumpia, papahiran nğ maalat, lalagiyan nğ litsugas at saka sasamahan nğ dalawang niluto bago babalutin. Kung idudulot na, ay sasamahan sa pinggang kinalalagiyan nğ dinikdik na bawang na hilaw at maalat na nasabi.

KAPITULO VI.

Cocidos de pescado

Bacalao á la mayonesa

Pagkalaga nğ bakalaw at mapagpirapiraso, ay mamantikâan sa kaunting *aceite* na may sibuyas na tinadtad at kaunting harena pagkahalo ay lalagiyan nğ katatagang dami nğ gatas at isa ó dalawang burok nğ itlog, kaunting paminta at bawang na kapuwa dinikdik at isang kutsarang *mantequilla* bago hahayaang maluto sa loob nğ labinlimang minuto sa apoy at saka idudulot.

Bacalao con tomates

Iihaw ang bakalaw at kapag malambot na ay hahanğuin, maggigisa nğ kamatis sa *aceite* at saka ilalagay ang bakalaw, bubusan nğ kaunting tubig at hahayaang malutong maigi. Ang bakalaw bago ilalagay ó igigisa sa kamatis, ay hihiwaing maliliit na pahaba.

Pescado en salsa

Magmamantikâ ng isdâ na inasnang muna; at sa pinaglabisang mantikâ ay ilalagay ang binayong bawang sibuyas na tinadtad, na kapag nagkukulay na, ay isasama ang kamatis na tinadtad din, asin at saka hahaluin; pagkatapos ay bubusan ng tubig at lalagiyan ng binayong tinapay upang lumapot at saka ilalagay ang minantikaang isdâ, hahanguin sa isang lalagiyan at paiibabawan ng ginayat na sibuyas na mura.

Calamares á la Mallorquina

Matapos malinis na mabuti ang mga pusit ay pagpuputulputuling pabilog at saka maglalagay ng mantikâ sa isang kawalì, lalagiyan ng bawang at sibuyas, pagkatapos ay isasama ang pusit at hahaluing mabuti, bubusan ng sabaw ng karné, babayaan sa atay-atay na apoy hanggang matirhan lamang ng kaunting salsa pagkatapos ay titimplahin at saka idudulot.

Calamares en adobo

Lilinisin ang pusit at buong ilalagay sa kawalì na may kaunting tubig, sukâ, asin, at bawang; pagka inaakalang malambot na ang pusit, ay hahanguin ang sabaw at bubusan ng mantikâ at saka gigisahin; pagkatapos ay muling ibubuhos ang sabaw na hinango at ha-

hayaang kumulô hanggang sa maluto at lumambot na mabuti.

Ang paglilinis ng pusit, ay aalisin ang ngipin at butó sa likod, bubunutin ang ulo at aalisin ang bituka; ang pinakabulsa ay huhugasan upang maalis ang buhangin at saka muling ipapasok ang nasabing ulo; anopa't kailingat na mabasag yaong maliit na supot na kinalalagiyan ng tinta.

Guisado de pescado

Maglalagay ng maraming *aceite* ó mantikâ sa isang kawalì at mamantikâan ang isang pirasong laman ng tinapay, hahanguin at babasain ng kaunting sukâ; maggigisa ng bawang, maraming sibuyas na hiniwang malalaki, at kapag nangangalahati na ang taglay na kalutuan, ay sasamahan ng pamintón at oregano, hahaluing mabuti ang lahat ng itó, lalagiyan ng klabo at pati ng hinangong laman ng tinapay na linunaw sa tubig, at ilalagay pagkatapos at pakukuluin sandali at titimplahin bago hahayaang kuluan hanggang maluto.

Pescado asado

Matapos malinis at makaliskisan ang isang isdâ, ay ilalagay na buô sa isang malanday na kasirola, bubusan ng *aceite*, bawang na tinadtad, perejil, pamintang linigis, katas ng

dayap at asin at pagkatapos ay ilalagay sa pagitan nğ dalawang apoy ó kaya sa hurno hanggang maihaw; gayon din, sasamahan nğ ilang hiniwang dayap bukod sa katas na nasabi.

Escabeche de pescado

Magmamantikâ nğ isdâ at ilalagay sa isang pinggan, bubusan sa ibabaw nğ aceiteng luto at hahayaang lumamig; pagkatapos, ay bubusan nğ sukâ, mğa dahong laurel, oregano, asin at tubig, ang lahat nğ ito'y sa katatagang dami upang matakpan ang isdâ at tumalab ang lasa at mangyaring maitinggal.

Escabeche de pescado

Maggigisa nğ bawang na hiniwang pahaba, hahaluan nğ tubig, asin sukâ, asukal, sibuyas na hiniwang pahaba at luyang ginayat nğ pahaba; hahayaang kumulô, saka ilalagay ang minantikâang isdâ, anopa't pagiinğatang madurog itó. Ang isdâ bago mantikâan ay aasnan muna.

Pescado guisado en tajuri

Maglalagay sa kawalì nğ mğa ilang kutsarang mantikâ, at kapagkumukulo na ay isasama ang hiniwang manipis na bawang, sibuyas at luyang ginayat nğ pahaba at maliit; pagkatapos ay lulunawin sa sukâ at tubig ang

tahuri at saka ibubuhos; anopa't huwag hahaluin hanggang sa kumulo at saka ilalagay ang isdâng pinirito.

Salmones asados

Papahiran nğ mantikâ ang pariliya at saka iihaw ang mğa salmon; pagkatapos ay magtatadtad nğ bawang at perejil at hahaluan nğ binayong tinapay, katas nğ dayap *aceite* at paminta at papahiran nito ang mğa atay nğ salmon bago iihaw at gagawing pinakasalsa.

Albondigas de pescado

Aalisan nğ tinik ang mğa isdâ at saka tatadtarin, sasamahan nğ perejil, binayong tinapay, klabo at kanela, bawang, sibuyas at kaunting aceiteng luto; magbabati nğ itlog at siyang imamasa at saka gagawing itsurang bola. Magpapakulo nğ mantikâ at mamantikaan; pagkatapos ay magpiprito nğ tinapay at didikdiking kahalo ang paminta at bawang, lulunawin sa tubig at siyang ibubuhos, tuloy sasamahan nğ tinadtad na perejil.

Pescado á la marinera

Makaraang makaliskisan aug isda ay hihiwain at aasnan bago ilalagay sa kawalì, lalagiyan nğ sibuyas at bawang na tinadtad, perejil, isang dahong laurel at "yerba buena" katas nğ dayap *aceite* at tubig na katatagan

dami; pagkatapos ay gagatungan nğ banay-banay; tatakpan at manakanakang hahaluin upang huwag masunog.

Guisado de bacalao

Pagkalaga sa tubig nğ mğa hiniwang bakalaw, ay patititiin at mamantikaang sandali, ilalagay sa isang palayok, sasamahan nğ perejil at kaunting tubig; maggigisa nğ sibuyas, pagkatapos ay ilalagay sa bakalaw kalakip ang kaunting harena, dinikdik na klabo at kanela at kaunting katas nğ dayap at saka pakukuluin.

Atun á la italiana

Hihiwaín ang atung sariwa sa kapal na dalawang dali, ilalagay ang mğa hiwa sa isang lalagiyan na may *aceite*, bawang na dinikdik sibuyas na hiniwang pabilog, tomillo, laurel, clavos, perejil, asin at paminta at hahayaang mababad dito sa tagal na apat na oras, na bibilingbilinğing manakanaka nğ upang mğa-pareho ang pagkakababad.

Pagkatapos nğ ganito, ay hahanğuing isá-isa at hahayaang tumiti bago papahiran ang bawa't hiwa nğ mantika at ilalagay sa pariliya at iihaw.

Gagawa naman nğ bukod na "salsa rubia cun manteca," na tinimplahan nğ asin at paminta, at hahaluan nğ isang basong "vino

blanco" at sasamahan nğ mğa labindalawang kabuti, apat na chalotas at isang dakot na perejil na tinadtad na pino, at hahayaang manğaluto ito hanggang sa matuyo ang nasabing salsa sa init nğ apoy at matira lamang ang daming kalahati.

Pagkaraang maisagawa ang lahat nğ nabanggit, ay itatalatag ang mğa hiwang atun na inihaw, sa isang sadiyang lalagiyan at bubusan nitong nasabing salsa na ginawang bukod.

Bacalao guisado

Matapos maputol at mapagpirapiraso ang bakalaw ay ibababad sa tubig na malamig hanggang sa sumukâ ang alat na taglay at malimit na hahalinhan nğ tubig. Pakukuluan sandali sa tubig at saka hahayaang tumiti. Maggigisa pagkatapos nğ sibuyas at kamatis; ilalagay ang mğa bakalaw sa isang lalagiyan at sa ibabaw nito ay ibubuhos ang ginisang sibuyas at kamatis, hahaluan pagkatapos nğ perejil, asin, paminta at dinikdik na bawang at tubig na kinakailangan. Hahayaang kuluan ang lahat na itó sa loob nğ 15 minutos bago idudulot.

Bacalao á la vizcaina

Matapos mapasuka ang alat nğ bakalaw at mapagpirapiraso ay pakukuluan sandali, samantala namang iniihaw ang ilang kamatis

Ayos at hugis ng lutuing PESCADO EN SALSA (Pág. 107)

na hinog. Ang mga kamatis na ito'y matapos maihaw ay babalukan at dudurugin sa isang pinggan. Magtatadtad ng isang sibuyas at igigisa sa *aceite*. kapag ang kamatis ay di pa nagkakaroon ng kulay, ay ihahalo ang kamatis at hahayaang maluto kapuwa. Pagkatapos ay itatalatag ng maayos ang mga hiwang bakalaw sa isang bukod na kasirola ó kawalì at sa ibabaw nito ibubuhos ang ginisang sibuyas at kamatis at hahayaang malutong samasama sa apoy na banaybanay. Hahaluing madalas ang nasa sa kawalì ng upang ang nasabing bakalaw ay matigmak na maigi ng salsa.

Bacalao con papas á lo canario

Lilinisin at ibabad ang bakalaw upang maalis ang alat; mamantikaan sa *aceite* hanggang magkulay ng bahagiya at saka hahanguin; at sa mantikang pinaghanguan ay pipirituhin ang mga hiniwang papas at walong buting bawang. Pagkaprito ng mga bawang ay hahanguin ang mga ito at saka ilalagay naman ang bakalaw. bubusan pagkatapos ng mga tatlong basong tubig. Hahayaang kumulô, at kapag ang lahat ng ito'y luto na, ay didikdikin ang mga bawang na hinango, kalakip ang perejil, siling malalaki, kaunting pamiuta at siyang ihahalo sa niluluto, sasamahan pa ng mga kalahating dusenang dinik-

dik na avellana at mga anim na itlog na luto na hiniwang pabilog. Hahayaang kuluan at saka idudulot.

Bacalao á la camagueyana

Pagkalinis, pagkababad at pagkaluto ng bakalaw ay patititiing maigi at saka ilalagay sa kawalì. Magdidikdik sa isang lusong ng anim na butil na paminta, kaunting perejil, anim na buting bawang, walong avellana na binusa at nuez moscada; bubusan ng ilang patak na sukâ at lulunawin ang lahat ng ito sa isang tasang tubig. Ibubuhos pagkatapos sa bakalaw na nasa kawalì, hahaluan ng maraming *aceite* na pinagprituhan ng bawang, ilang patak ng katas ng dayap at asing nauukol. Hahayaan sa apoy upang kulnan ng mga dalawang kulô at saka idudulot.

Bacalao en croquetas

Maglalaga ng ilang papas at isang putol na bakalaw. Hihimayin ang mga papas at aalisan naman ng tinik ang bakalaw bago babayuhin kapuwa sa isang malinis na lusong hanggang magparang pasta. Titimplahan pagkatapos ng asin, kaunting pulbos ng paminta, kaunting perejil na tinadtad at kaunting pulbos ng kanela. Mamasahin ang lahat ng nabanggit sa binating itlog, kakamalin ng isang kutsara at huhugisang pabilog na pahaba bago

ilalagay sa maraming mantikâ at lulutuin. Idudulot ang lutuing ito ng̃ mainit, at may kalakip na minantikaang perejil.

Bacalao á la catalana

Matapos malinis at mapasuka ang alat na taglay ng̃ bakalaw ay pagpuputulputulin ng̃ katatagang piraso at ilalagay sa isang lalagiyang lata, na may *aceite*, perejil, bawang na tinadtad at isang dakot na pamintón. Babayaan sa loob ng̃ hurnó hanggang sa maluto at saka idudulot.

Besugo guisado

Lilinisin at kakaliskisan ang mg̃a bisugo, pagkatapos ay pipirasuhin ng̃ apat na putol ó kundili kaya'y buô, anopa't pagiingatan ang paglalagay ng̃ mg̃a hiwa. Sa isang kasirola ay maggigisa ng̃ tinadtad na sibuyas na kapag nang̃ang̃amoy na'y, ilalagay ang mg̃a bisugo. Kapag napaghalo na at inaakalang gisá ng̃ mabuti ay hahang̃uin ang mg̃a sibuyas na ihahalo sa tinapay na tinusta at binayo hanggang magkaroon ng̃ aniyong parang pasta.

Titimplahan pagkatapos ng̃ asin, at kaunting paminta at saka bubusan ng̃ kaunting sabaw at ilang patak ng̃ katas ng̃ dayap at siyang ibubuhos na pinakasalsa sa mg̃a bisugo.

Ensalada de besugo

Maglalagay nḡ katatagang dami nḡ tubig sa isang kasirola at kapag kumkulô na'y ihuhulog ang mḡa bisugo.

Bibilinḡing makaitlo na kapag inakalang luto na ay hahanḡuin sa isang taang lalagiyan. Pagkatapos ay magmamantikâ nḡ mḡa bawang, ihahalo sa sabaw na pinaghanḡuan nḡ mḡa bisugo, hahahaluan nḡ isang kutsarang sukâ at siyang ibubuhos sa mḡa bisugo na hinanḡo.

Pescadillas fritas

Lilinising mabuti matapos makaliskisan ang mḡa isdâ, gaya nḡ tinatawag na lapad at iba pang kasinguri, at saka papahirang isa-isa nḡ tuyong basahan. Pagkatapos ay isusubo ang bawa't buntot sa bawa't bunḡanḡa at saka babalutin nḡ harena at mamantikaan sa *aceite*.

Idudulot ang lutuing ito nḡ mainit na kalakip ang piniritong perejil at ilang hiwang dayap. Ang mḡa isdang nabanggit ay aasnan nḡ bahagiya.

Pescado cocido á la yacateca

Kukuha nḡ kahit anong klaseng isdâ, kakaliskisan at lilinising mabuti at saka ilalagay sa isang kasirola na bubusan nḡ sukâng kumukulô at dalidaling tatakpang lapat. Pag-

katapos makaraan ang mga ilang minuto ay kukuniin ang mga nasabing isdâ at pakukuluan sa tubig, lalagiyan ng asin, paminta, klabo, laurel, sibuyas at bawang.

Kapag inaakalang luto na ang nangabanggit na isdâ at bago idulot ay hahaluan ng katiting na tubig na malamig.

Almejas á la cubana

Pipili ng lalong maputi at malalaking kanturi, lilinising maigi sa tubig na malamig at hahayaang sumukâ. Pagkatapos ay iluluto hanggang bumuka ang mga balat. Maggigisa pagkaraan nito ng bawang, perejil at sibuyas, pagkatapos ay ilalagay dito ang nasabing kanturi at hahayaang magisa ng kaunti bago bubusan ng kahustuhang sabaw, kaunting pamintang durog at asin. Hahayaang kumulong sandali at saka hahanguin.

Conchas de ostras con huevos

Magbubuhos ng mantikâ sa kawalì at maggigisa ng tinadtad na kabuti, asin, paminta at perejil na tinadtad. Maghihimay ng ilang itlog na luto at mga isa ó dalawang dusenang talaba. Igigisa ang mga talaba sa isang kasirola at ihahalo ang mga itlog na luto na hiniwang maliliit at hahayaang maluto sa gatong na atay-atay sa loob ng mga kalahating oras.

Matapos maisagawa ang mga ito, ay kukunin ang mga balat na pinaghimayan ng talaba. lilinising isa isa at saka patutuyuin. at paloloobin ng ginisa at bubudburan na durog na tinapay sa ibabaw bago ilalagay sa loob ng hurno upang magkulay.

Salmon con salsa de alcaparras

Maglalagay ng ilang hiwang salmón sa *aceite* sa tagal na dalawang oras, pagkatapos ay muling bibilingin at saka bubudburan ng asing pino at pamintang dinikdik. Pagkatapos ay babalutin ang bawa't hiwa ng papel na tinigmak ng *aceite* at saka iihaw sa atayatay na baga at kung maluto na ay aalisin ang papel na nakababalot at saka ilalagay sa isang lalagiyan bago bubusan ng "salsa blanca" na may kahalong alcaparras.

Salmón á la genovesa

Iluluto ang isang hiwa ó putol ng salmón sa vino tinto at sabaw na magkasindami; hahaluan ng kabuti, perejil na tinadtad, kanela klabo, asin at nuez moscada; at kapag luto na ay hahangguin, at ang sabaw na nalabi sa pinagpakuluan ay hahaluan ng kaunting mantikâ at isang kutsarang harena. Sasalain sa madalang na salaan at pamuling pakukuluin at kapag malapot na ay ibubuhos sa nasabing salmón,

Salmón á la mayonesa

Iluluto sa tubig at "vino blanco" na magkasindami ang mga hiniwang salmón, pagkaluto'y bubusan ng salsa á la mayonesa, at tiligirin ng itlog na luto na hiniwang pabilog.

Sábalo con limón

Pipirasuhin ang laman ng sábalo at saka iluluto sa sabaw at "vino blanco" na pinaghalo at *aceite*, asin, at paminta. Pagkaluto ng mga nabanggit na laman ng sábalo, ay hahanguin at hahayaang tumiti. Sa isang kasirolang bukod, ay maglalagay ng katatagang dami ng *aceite*, asin, paminta, nuez moscada, hiniwang dayap at kaunting harena na niluluaw sa sabaw at babayaang lumapot sa apoy. Pagkatapos ay ibubuhos sa sábalong hinango at saka pipigaan ng kaunting katas ng kayap.

Sabalo a la marinera

Lilinising mabuti ang isang sábalo, pagkatapos ay pagpuputulputulin sa kapal na mahigit na isang dali, pagkatapos ay ilalagay sa isang kawalì na may maraming mantikâ ng baka, isang kutsarang harena, asin at paminta at "vino blanco" hanggang sa matakpang maigi ang mga nasabing sábalo. Hahayaang kumulô sa loob ng limang minuto anopa't kapag nangangalahati na ang kalutuan ay hahaluan ng mga dalawampung sibuyas na ma-

liliit. Pagkatapos nğ pagluluto ay hahanğuin sa kawalì ang mğa pirasong sábalo at sibuyas, na ilalagay sa isang malaking lalagiyan na natatakpang maigi at hahayaan sa isang tabi nğ kalan.

Sa pinaghanğuang sabaw sa kawalì ay iluluto ang ilang mğa tuinsoy at pagkaluto ay ilalagay sa paligid nğ hinanğong sábalo at saka bubusan nğ salsa sa ibabw.

Anguila guísada

Pagkaalis nğ balat at malinis na maigi ang palos ay pagpuputulputulin nğ katatagang haba. pagkatapos ay huhugasan at patititiin uğ kaunti bago ilalagay sa isang kawaliing may mantikâ, bawang, tinadtad na perejil, paminta, hiyang dilaw, klabo, kaunting bulbos nğ kanela at saka tubig na katatagang dami upang maluto. Kapag ang lagay ay kinukuluan na nğ mğa dalawang minuto, ay hahanğuin ang mğa palos at ilalagay sa isang taang lalagiyan.

Gagawa nğ bukod na salsa na binubuô nğ 125 gramos na mantikâ ó *aceite*, na hahaluan nğ isang tasang sabaw ó tubig, binayong piñon (bunğa nğ pino) na mğa isang dakot, tatlo ò apat na buting bawang, cominos, at isang burók nğ itlog na luto na hahaluin upang malusaw at sumamang maigi sa nasabing salsa. Hahaluan gayon din nğ mğa ilang piñon na buô,

Ayos at hugis ng lutuing CONCHAS DE OSTRAS CON HUEVOS (Pág. 117)

at migang babad nğ tinapay upang lumapot ang salsa. Kung matapos maisagawa ito, ay ibubuhos sa palos na nasa sa isang lalagiyang nabanggit. Sa lugar nğ salsang ito, ay mangyayari ding ilagay ang salsa de avellanas.

Anguilas á lo carretero

Mamantikaan sa *aceite* ang mğa pinagputolputol na palos, hahaluan nğ kaunting harena, pagkatapos ay bubusan nğ isang basong tubig at kalahati nğ alak; hahaluan nğ dalawang dakot na kabuti, bawang, perejil, asin at paminta at hahayaang maluto, sasamahan ang pinakasalsa nğ isang burok nğ itlog sa oras nğ pagdudulot.

Anguila á la poulette

Pagpuputulputulin ang palos sa kapal na mğa tatlong dali, at pakukuluin sa isang boteng vino blanco, titimplahan nğ asin paminta, pagkatapos nğ pagluluto, ay ilalagay ang mğa nasabing palos sa isang lalagiyan at hahayaang mainit sa tabi nğ kalan.

Magmamantikang bukod nğ sibuyas at kabuti sa daming katatagan, anopa't huwag babayaang magkulay ang mğa ito. Pagkatapos ay ibubuhos dito ang sabaw na pinaghanğuan sa palós matapos masala sa madalang na salaan at gagatunğan upang lumapot nğ kaunti ang salsa. Pamayamiya'y hahanğuin sa apoy,

hahaluan ang salsa ng tatlong burok ng itlog at saka ibubuhos sa mga palós na nakayos sa ibabaw ng malakiug lalagiyan.

Calamares salteados

Pagpuputulputulin ang mga pusit m: tapos malinis at saka ibababad sa aceite, katas ng dayap, asin at paminta. Pagkaraan ng tatlo ó apat na oras ng pagkakababad ay hahanguin, patutuyuin at saka babalutin sa binating itlog at harena at ilalagay sa mantikang kumukulo ó *aceite* kaya.

Calamares rellenos

Pipili ng mga ilang pusit na katatagan ang laki. Huhugutin ang mga ulo, lilinisin ang loob aalisan ng tinta at saka babanlawang maigi sa tubig. Ang kinuhang ulo, ay tatadtaring kalakip ang lomo ng baboy, perejil, asin at kaunting paminta at kanelang pinulbos. Pagmamasahing mabuti ang mga nabanggit bago ipaloloob sa mga pusit na nilinis at sasarhan ang pinakabungánga ng binating itlog at tinapay na durog, at papahiran ng mantikâ ng baboy at saka ipaloloob sa hurnó na katatagan ang init. Sakaling walang hurnó, ay ilalagay sa isang malauday na kasirola at saka lalagiyan sa ilalim at ibabaw ng apoy.

Jibia

Magmamantikâ ng bawang at hahanguin, isusunod ang kapirasong laman ng tinapay na hahanguin din; ilalagay ang baksat matapos

malinis kagaya nğ pusit, at hahaluing maigi, hahaluan nğ kaunting perejil na tinadtad, dinikdik na klabo at kanela, kaunting luyang dilaw sampu nğ nilunaw sa tubig na lamán nğ tinapay na minantikaan hanggang kuluan at lumambot na mabuti, pagkatapos ay titimplahan nğ kaunting asin at pagkahangò sa apoy ay pipigaan nğ kaunting katas nğ dayap.

Anguilas en aceite

Maggigisa nğ bawang at hahaluan nğ kaunting harena, perejil at hahaluing sandali, lalagiyan nğ tubig, lulunawan nğ dinikdik na klabo at kanela, kaunting asin at luyang dilaw; kapag kumukulo na'y ilalagay ang pinagputolputol na palos matapos malinis na mabuti at hahayaang lumambot at maluto; at kung idudulot, ay pipigaan nğ katas nğ dayap.

Ang paglilinis nğ palós ay lalamasin sa abó, aalisan nğ bituka, ulo at dugò.

Anguila á la tartara

Maggigisa sa mantikâ nğ zanahoria na hiniwang palapad at manipis, sibuyas, perejil at isang dinikdik na buting bawang; ihahalo ang palós na buô ó putolputol at lalagiyan nğ asin, paminta, dalawang basong "vino blanco, tomillo" at laurel. Gagatungang mabuti sa loob nğ labinglimang minuto; hahanğuing ang kawalî at pababayaang lumamig; pagkatapos ay

kukunin ang mga palós at mamantikaan hanggang magtaglay ng magandang kulay, hahangnguin at ilalagay sa isang pinggan, liligiran ng pinritong perejil at saka bubusan ng salsa picante ó de tomate kung siyang ibig. Sa lugar ng mantikaan ang palós ay mangyayari ding ilagay sa pariliya at iihaw, lalonglalo na nga kung buô at di pinagputolputol.

Anguila á la montañosa

Matapos malinis at malisan ng bituka ang isang palós ay puputulin sa habang isang dali; ilalagay sa kumukulong tubig na may asin at sukang kahaló at pagkaraan ng limang minuto, ay hahangguin at patitititiin Magpapakulo ng mantika sa isang kawali hahaluan ng kaunting harena na di babayaang matusta at mamula, bubusan ng "vino blanco" at tubig na magkasingdami o kaya sa lugar nito'y sabaw ng karné; titimplahan ng asin at paminta bago ilalagay ang hinangong palos, hahaluan ng kamatis at sibuyas at babayaang kuluan sa loob ng kalahating oras. Pagkatapos ay hahanguin ang sibuyas at magbabati ng itlog na ihahalo sa sabaw at pipigaan ng dayap; hahanguin ang palós at ilalagay sa isang bandehado at bubusan ng sabaw ó salsang nabanggit.

Torta de cangrejo

Ilalaga ang alimasag, hihimayin at kukunin ang mga laman, maggigisa ng ilang bu-

ting bawang, na pinukpok, sibuyas na tinadtad at kamatis, ilalagay ang lamán nğ alimasag at titi-nplahan nğ kaunting asin at paminta kung ibig.

Magbabati nğ itlog, maglalagay nğ ginisa sa balat nğ alimasag, bubusan nğ binating nasabi at saka ilalagay at pipirituhin sa kumukulông mantikâ.

Habichuelas

Maggigisa nğ tinadtad na sibuyas sa mantikâ, ihahalo ang mğa abitsuelas na kapag malambut na ay lalagiyan nğ kanela at klabong dinikdik at babalutin nğ itlog at pipigaan nğ katas nğ dayap.

Chicharos

Kapag ang sibuyas na nasa mantikâ ay malambut na, ay isasama ang perejil at kaunting harena; pagkatapos ay ilalagay ang sitsaro, hahaluin at saka sasamahan nğ dinikdik na klabo at kanela kaunting tubig at lulutuin hanggang lumanhot na mabuti; pamayamiya'y babatihan nğ itlog upang mamuô at pipigaan nğ dayap.

Chicharos

Sasangkutsahin ang pinirasong jamón, ilalagay sa mantikâ, hahaluan nğ sibuyas ang mğa sitsaro; bubusan nğ kaunting tubig nğ

pinagsaugkutsahan nĝ jamón, hahayaang kuluan nĝ kuluan at kapag malambot na, ay babatihan nĝ itlog at pipigaan nĝ kaunting katas nĝ dayap.

Berenjenas rellenas

Ilalaga ang ilang talong, babalukan, bibiyakin sa gitna at aalisan nĝ butó sa pamamagitan nĝ isang kutsarang maliit; maggigisa nĝ tinadtad na lamán nĝ baka na may kahalong papas na ginayat na maliliit, kaunting asin, paminta at *mantequilla* at siyang ipaloloob sa talong bago bubusan nĝ binating itlog at mamantikaan sa kumukulong mantikâ.

Berenjenas rellenas

Matapos magawa at maihanda ang mĝa talong nĝ gaya nĝ nabanggit, ay paloloobán nĝ tinadtad na perejil, bawang, pamintang binayo, tinapay na durog, asin at keso, kaunting katas nĝ dayap at burok nĝ itlog, matapos mapagmasang mabuti, at pagkatapos ay babalutin ang talong nĝ binating klaro nĝ itlog saka ilalagay sa mainit ó kumukulong mantikâ.

Gulay

Kukuha nĝ tabâ at lamán nĝ baboy, pagpipirapirasuhing maliit at ilalagay sa kawalì; kapag linabasan na nĝ mantikâ ay hahanĝuin

sa isang tabi nğ kawalì, ihuhulog pagkatapos ang bawang, sibuyas, kamatis at kapag nanğangğamoy na ay isasama ang mğa hinimay na hipon at hahaluin kasama ang hinanğong baboy; pamayamiya'y isusunod ang gulay, gaya nğ repolio at pipino na kapag malambutlambut na, ay sasabawan nğ dinikdik na ulo nğ hipon, matapos malunaw sa tubig at masala; titimplahan nğ asin at hahayaan hanggang maluto. Kung pipino ó upo ang igugulay ay lalagiyan nğ kaunting paminta.

KAPITULO VII.

Cocidos de Huevos

Huevos á la hostelera

Magbubuhos nğ katatagang dami nğ vino tinto sa isang kasirola na kalakip ang kaunting tubig, hahaluan nğ isang bigkis na gulay, isang sibuyas, ginisang bawang, asin, paminta at mğa pinaghalong dinikdik na klabo at kanela; pagkatapos ay pababayaang kumulo sa loob nğ sampung minuto; kung magkagayon na'y hahanğuin ang mğa inihalong gulay at iba pang sangkap bago ilalagay ang anim na itlog na sariwa na kapag luto na ay hahanğuin nğ isang sandok. Pagkaraan nito'y pakukuluin ang pinaghanğuang sabaw hanggang sa lumapot na maigi at bubusan nğ dalawampung gramong mantikâ na nilahukan nğ harena at kapag malapot na ay ilalagay ang mğa itlog na hinanğo sa isang lalagiyan at bubusan sa ibabaw nitong nabanggit.

Huevos fritos

Ilalagay sa isang malanday na kasirola ang katatagang dami ng mantikâ at kapag mainit ng mabuti ay ilalagay ang mga itlog, bubudburan ng kaunting asin at saka untiunting kakabigin upang mabalot ng klaro at huwag mabasag ang burók. Huwag babayaang mabasag ang burók sapagka't mawawalan ng itsura at kinakailangan ang klaro lamang ang siyang maluluto sapagka't kung hindi gayo'y walan lasang gaano; gayon din bawa't mahango ay doon ilalagay sa isang bistay na kawad upang tumiti ang mantikâ; kung idudulot na'y sasamahan ng salsa picante ó de tomate ó kung ayaw nito'y paiibabawan ng piniritong perejil.

Huevos revueltos con jamon

Maglalagay ng itlog sa kawalì na may kasamang jamon na pinagpirapirasong maliliit, pagkatapos ay titimplahan ng asin at kaunting paminta, hahaluan ng isang kutsarang sabaw na sinala at saka pababayaan sa apóy na hinayhinay hanggang sa lumapot at maluto.

Huevos revueltos

Magbubuhos sa isang malanday na kawalì ng isandaang gramong mantikâ at ilalagay ang anim na itlog, ilang kutsarang gatas, asin

at paminta; pagkatapos ay babatihing mabuti at kapag namumuo na, ay hahanguin ang kawaling kinalalagiyan at patuloy pa rin ang paghalo sa mga tagal na dalawang minuto, bago sasangkapan ng tinadtad na perejil at idudulot na may kasamang tinustang tinapay ó kaya pinirito.

Huevos en salsa

Maghihiwa ng mga sibuyas at mamantikaan at kapag namumulamula na ng bahagiya ay hahaluan ng harena; hahaluin at sakabubusan ng alak, at kung malapot na ng kaunti ay ihahalo ang itlog na niluto at pinagputolputol, at titimplahan ng asin at paminta ng nauukol.

KAPITULO VIII

Pastelería, Repostería y Dulcería

Paggawa ng masa

Sa isang dulang na malinis, ay magbubunton nğ dalawa ó higit sa dalawang kilógramong harena; lalagiyan nğ hoyo sa gitna at sa loob nito, ay ilalagay ang 45 gramong asin, 750 na mantika, labindalawang burok nğ itlog at isang litrong tubig na mainit.

Paghahaluing maigi hanggang sa magkasamasamang mabuti at kung lumabas na matigas at buhaghag ang masa, ay bubusang untiunti nğ tubig at makalawang pagbibilingbilinğin. Ito'y ginagamit sa paggawa nğ mğa torta.

Pasta quebrada fina

Kukuha nğ 500 gramos na harena, 350 nğ mantequilla, dalawang basong tubig at 15 gramong asin, matapos na masala ang nasabing harena at malagiyan nğ hukay sa gitna

ay mamasahing mabuti at pagkatapos ay ilalagay sa isang pook na malamig. Ang masang ito, ang siyang karaniwang ginagamit sa paggawa ng mga *timbales Tortas* at *Pastelillos*.

Pasta quebrada dulce

Sasalain ang 500 gramong harena, ibubunton, sa gitna'y huhukayan, lalagiyan ng 350 gramong mantikâ ng baka, 150 ng asukal, tatló ó apat na burok ng itlog, isang basong tubig at apat na gramong asin. Pagkatapos ay lalamasin hanggang magkasamang mabuti, bibilingin at hahayaang labinlimang minuto bago gagamitin.

Pasta quebrada

Magsasala ng 500 gramos na harena sa ibabaw ng isang dulang na tuyô at malinis, ibubunton, at sa gitna ay lalagiyan ng hoyo; ilalagay sa ibabaw ng nasabing hoyo ang mantikâ ng baka, isang burok ng itlog, isang dampot na asin at ikaapat na bahagi ng isang basong tubig. Lalamasing mabuti at isasama untiunti ang harena hanggang magkasan asamang pareho. Upang maging *pasta quebrada*, ay didiinan ng palad ang masa sa ibabaw ng mesa ó dulang at bibilingbilingin, kapag bucngbuò ng maigi at hindi na namumuyagyag ay babalutin sa isang basahan at ilalagay sa isang pook na nalalamigan ó sa ibabaw ng yelo kung mangyayari.

Flan de leche

Magbabati ng sampu ó walong burok ng itlog na may kahalong mga kalahating kilong asukal na repinadong maputi. pagkatapos ay hahaluan ng isang basong gatas na-sariwa, kauntíng kanela at dayap na kinakas; paghahaluing mabuti bago ilalagay sa *flanera* (ang fianera. ay hulmahang lata na may iba't ibang hugis na tinataglay ayon sa kagustuhan ng pumipili) ó kung dili kaya'y sasalain muna upang masagap ó maalis yaong durog na kanela at kinakas na dayap na isinama. Kung makaraang maihanda na ang ganito, ay lulutuin sa *baño de Maria* (ang baño de Maria ay yaong paglulutong ginagawa sa pamamagitan ng init ng kumukulong tubig) at sa ibabaw ng flanera ay lalagiyan ng isang takip na latang malinis na may baga. Ang *flanera* na nabanggit ay bago lalagiyan ng pinaghalo, ay papahiran muna ó titigmakin ang paligidligid ng loob ng mataas na puntong arnibal. Upang mapagkilala kung luto na, ay kinakailangang duruin ng isang malinis at tuyong palito, na kapag di nabahiran ng niluluto ay tandang mahahango na.

Flan de leche

Kukuha ng labingapat ó labinganim na burok ng itlog, babatihing mabuti na kasama ng kalahating kilong asukal na repinadong

maputi at isang kutsarang harena; pagkatapos ay bubusan nĝ kalahating litrong gatas na sariwa at walang halo at hahaluing pamuli hanggang magkasamang mabuti at lalagiyan nĝ ilang patak na *esencia de limon*. Makaraang maisagawa ito, ay kukuha nĝ *flanera*, titigmakin ang loob nĝ arnibal na mataas ang punto at siyang paglalagiyan nĝ nasabing pinaghalo bago lulutuin sa *baño de Maria* at tatakpan ang nasabing *flanera* nĝ kapirasong lata na may bága. Pagkatapos magatunĝang mabuti sa loob nĝ apat ó limang oras. ay aalisin ang takip at dudduruin nĝ isang malinis at tuyong palito na kapag di nabahiran at pinaniktan ay tandang luto na.

Flan de naranja

Kakatasin ang suhâ at lalagiyan nĝ asukal na repinadong maputi, sasalain at sasamahan nĝ binating itlog at kaunting kanelang binayo; ilalagay sa isang *flanera*, matapos mapahiran ang loob nĝ arnibal at lulutuin sa *baño de Maria* hanggang mamuô at tumigas ang niluluto.

Hojaldres de sebo

Sa isang salop nĝ harenang pino, ay isang gatang na asukal na repinado ang ihahalo walong itlog na kasama pati klaro at apat na burok pa, kaunting levadura, kaunting mantikâ at tubig na pagmamasahan; pagka-

masang mabuti at magawang animo'y sa tinapay ay pagpipirapirasuhin at isa isang pauinipising parang papel sa pamamagitan nğ gúlong nğ isang hihip. ilalagay sa isang pinahiran nğ aceiteng tabla ang isa, papahiran nğ mantikâ ang ibabaw; bago ipapatong naman ang pangalawa na ganito hanggang sa susunod hanggang kumapal nğ kalahating daling mahigit.

Sa ganitong katayuan, ay babayaang labinlimang minuto upang tumigas ang masa at mahiwa ó mapagputolputol nğ manipis bago pamuling babayaan nğ mamaga pa nğ kaunti at saka ilalagay sa hurno na may katatagang init nğ apoy hanggang mamulamula at matusta.

Empanadilla

Sa tatlong tasang tubig na mainit, isa nğ *aceite* na may kaunting matalahuva (matalahuva—anis) mamasahan nğ harena, titimplahan nğ asin at mamasahing mabuti; pagkatapos ay paloloobin sa loob nğ matamis huhugisan at saka mamantikaan, bago bubudburan nğ asukal.

Rosquetes de chiclana

Kukuha nğ labindalawang itlog, isang libra ng asukal, kanela, kaunting aguardiente, at katas nğ kalahating dayap, babatihing mabuti at mamasahan nğ harena hanggang tu-

migas nĝ kaunti, pagkatapos ay huhugisan ó gagawing rosquetes at ipapasok sa hurnong nagiinit na maigi. Kung ibig ay hahaluan sa pagmamasa nĝ gatas.

Pastel caliente

Paliligiran ang isang hulmahan nĝ masang harena, at pipikpikin hanggang sa kapal na gapiso; pagkatapos ay paloloobin nĝ ginisa at saka pamuling babalutin ang ibabaw nĝ masa, bago ilalagay sa hurnó at lulutuin. Gayon din, sa lugar na ipaloob nĝ sabay ang ginisa sa paghuhurno, ay manyayaring ipagpahuli, samakatuwid kung matapos nĝ mahanĝo ang hinulmang masa ay saka ilalagay sa loob ang nasabing ginisa nĝ mainit.

Pastel casero

Magtatadtad nĝ lamán nĝ baka, gigisahin sa mantikâ, titimplahan nĝ asin, paminta, sibuyas na pinagputolputol, isang dahong laurel at ilang hiwang *tocino*. Pagkabasa nito nĝ ilang kutsarang sabaw, ay babalutin nĝ minasang harena at iluluto sa hurno sa tagal na isa ó dalawang oras.

Panecillos de patatas

Maglalaga nĝ papas na katatagan ang laki, pagkatapos ay hihimayin nĝ boong inĝat, magbabayo nĝ 200 gramos nito sa isang lusong na malinis, kasama ang 75 gramos nĝ mabu-

Ayos at hugis ng lutong SALMON CON SALSA DE ALCAPARRAS. (Pág. 115)

ting klaseng mantikâ, makaraan ito'y, ilalagay sa isang mesa hahaluan nğ 30 gramos na harenang pili at malinis, isang burok nğ itlog, katiting na asin at 60 gramos na asukal, mamasahing maigi kagaya nğ mğa nabanggit sa unahan; pagkatapos ay huhugisang parang maliliit na itlog nğ kalapati at ilalagay sa hurno na may katatagang init nğ apoy. Hahayaang magkaroon nğ mainam na kulay bago hahanğuin.

Sorbete mantecado

Sa isang litrong gatas ay hahaluan nğ apat na binating burok nğ itlog, 100 gramong mantequilla at kalahating kilong asukal na repinado. Bago ihahalo ang burok nğ itlog na nabanggit, ay pakukuluin muna ang gatas at mantequilla upang magkahalong maigi at saka palalamigin. Matapos maisagawa ang lahat nğ ito, ay saka ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo sa loob nğ dalawang oras humigit kumulang.

Sorbete de leche

Maglulunaw nğ 200 gramong asukal na repinadong maputi sa isang litrong gatas, babatihan nğ anim na klaro nğ itlog at kauntíng kinakas na balat nğ dayap; pagkatapos ay ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo; kapag tumitigas ang mğa paligidligid nğ tabi ay hahaluin upang huwag magtutong at magpareho ang tigas ó luto.

Sorbete de piña

Tatalupan at huhugasang malinis ang mga piniya, kakatasin at saka hahaluan ng asukal na repinado, pagkatapos ay ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo.

Sorbete de boco

Magbibiyak ng ilang buko, kukunin ang sabaw, titimplahan ng asukal at hahaluan ng ilang kinayod na lamán ng nabanggit at ilang lamukot ng langka kung mayroon; pagkatapos ay isisilid sa garapiniyera at lulutuin sa yelo.

Flan de manzanas

Hihimayin ang mga mansanas at aalisan ng ubod, ilalagay at lulunawing maigi ng kutsara, pagkatapos ay sasamahan ng binating burok ng itlog at asukal na repinadong maputi ilalagay sa *flanera* na pinahiran ng arnibal ang loob at iluluto sa *Baño de Maria*.

Flan de café

Tatlong ikaapat na bahagi ng gatas at isa ng kapé ay paghahaluin, sasamahan ng binating labindalawang burok ng itlog at asukal, at saka ilalagay sa *flanera* na tinigmak ng arnibal bago lulutuin sa *baño de Maria*.

Flan de vino de malaga

Paghahaluin ang tatlong ikaapat na bahagi ng gatas at isa ng "vino de málaga," ti-

timplahan nğ asukal at labindalawang burok nğ itlog na binati; pagsasamahing mabuti at saka ilalagay sa *flanera* na binasa nğ arnibal ang paligidligid nğ loob at lulutuin nğ kagaya nğ mğa nabanggit. Ang nasabing gatas, ay lulutuin muna na kahalo ang kapirasong kanela bago ihahalo ang "vino de málaga."

Pudding de manzanas

Maglalagat nğ dalawang librang mansanas dudurugin sa isang kasirola, babatihan nğ itlog 4 na onsang binayong biskotso at asukal, pagsasamahin at hahaluing mabuti; pagkatapos ay ilalagay sa *pudinera* ó hulmahan matapos mapahiran nğ mantikâ ang loob nito. at saka lulutuing parang bibingka; anopa't ang apoy sa ilalim ay kinakailanğang kaunti lamang at marami ang sa ibabaw.

Pudding de leche

Papahiran nğ mantikâ nğ baboy ang loob nğ hulmahan ó *pudinera*, lalagiyan nğ harena at saka bibilingbilinğin upang sumama at mahalong, maigi sa mantikâ ang nasabing harena; kukuha nğ isang basong gatas at lamán nğ tinapay (gaya nğ pandesal) hahayaan hanggang lumambot at mababad na mabuti; lalagiyan nğ isang kutsarang *mantequilla*, pitong burok nğ itlog na binati, kinakas na balat nğ dayap, kalahating librang asukal at kanela; hahaluing samasama at saka ilalagay sa hul-

mahang nabanggit at ipapasok sa hurnó ó kundili kaya ay ilulutong parang bibingka na apoy sa ibaba at itaas. Upang mapagkilala kung luto na, ay duduruin nğ palito kagaya nğ sa *flan*. Kung mahanğo na, ay palalamigin at bubudburan nğ asukal bago pararaanan sa ibabaw nğ nagbabagang siyansi.

Pudding de almendras

Magbabayo nğ kalahating libra ng *almendras* na walang balat, lalagiyan nğ kalahati nğ asukal na repinado at kaunting pinulbos na kanela; magbabati nğ itlog at ihahalo papahiran ang pudinera ó hulmahan nğ mantikâ ó mantequilla at bubudburan nğ harena bago ibubuhos nğ gaya nğ mğa nabanggit sa unahan.

Pudding de calabaza

Maglalaga nğ kalabasa at sasalain sa sukob magbabati nğ itlog at ihahalo, lalagiyan nğ binayong kanela, asukal at mantekiliya; pagkatapos ay hahaluin at ilalagay sa hulmahan matapos mapahiran nğ mantikâ ay ipapasok sa hurnó ó ilulutong kagaya nğ bibingka.

Pudding de chocolate

Sa bawa't kalahating basong gatas ó tubig, ay apat na onsang sikulate, pitong itlog kalahating libang asukal at kaunting kinakas na dayap ang isasama, babatihing bukod ang burok at klaro, ito'y sasabuling mabuti hang-

gang magpuntong *merengue*, hahaluang unti-unti ng asukal at kinakas na balat ng dayap, at saka paghahaluin ang mga pinaghiwalay na burok at klaro; isasama pagkatapos ang sikulate at ilalagay sa hulmahang tinigmak ang loob ng arnibal, bago iluluto sa *baño de María* at sa ibabaw ay isang takip na lata na may baga. Ang pagkilala ng kalutuan nito, ay kapara din ng sa *flan*.

Pudding de chocolate

Mga halo: Apat na onsang tinapay na binayo, dalawang onsang sikulating durog, kalahating basong gatas, isang itlog at kaunting palaman, gaya ng pasas ó albaricoque.

Ang paggawa ng mga nabanggit ay sa ganitong kaparaanan: paghahaluin ang binayong tinapay at sikulate at saka sasamahan ng binating itlog at gatas na kumukulo. Maglalagay ng pasas ó albaricoque sa loob ng isang hulmahan at sa ibabaw nito'y ibubuhos ang nangabanggit sa itaas bago ipapasok sa hurnó na may katamtamang init.

Pudding de banana

Mga sangkap na kahalo: Kalahating basong gatns, anim na onsang tinapay na binayo, walo ng saging na hinimay, apat na gramong *mantequilla* at dalawang itlog.

Paggawa: Paghahaluin ang mantikiliya at

durog na tinapay, pagkatapos ay isasama ang saging na pinagputolputol nğ pabilog at manipis, ang dalawang itlog matapos mabating maigi at saka gatas pagkatapos maisagawa ang mğa nabanggit ay ilalagay sa isang hulmahang tigmak ang loob nğ mantikâ at saka tatakpan nğ isang papel na basa nğ mantikâ at saka iluluto sa "baño de Maria" sa loob nğ tatlong oras.

Pudding de piña

Magtutunaw nğ mantikâ sa isang kasirola hahaluan nğ harena at gatas at hahaluin hanggang maluto sa dalawang minuto, hahaluan pagkatapos nğ kalahating basong katás nğ piniyá, mğa binating dalawang burok nğ itlog nğ manok. Pagpuputulputuling maliliit ang mğa piniya at saka ilalagay sa loob nğ hulmahan bago dito ibubuhos ang mğa pinaghalong nabanggit at saka ilalagay sa hurnong di kabiglaan ang bága sa tagal na 20 minuto. Babatihin matapos maisagawa ang mğa nabanggit ang mğa ibinukod na klaro aʎ ibubuhos sa ibabaw nğ niluluto bago pamuling ipapasok sa hurnó at hahayaang mğa ilang minuto.

Compota de higos secos

Tutunawin sa isang basong tubig ang mğa 75 gramos na asukal, sasamahan nğ kaunti nğ kinakás na balat nğ dayap, at saka pa-

kukuluin sa banaybanay na apoy sa loob nğ isang oras at kalahati ó kaya'y dalawang oras, hahaluang mauna bago isasalang sa apoy nğ mğa 250 gramos na igos na tuyo. Kapag malambot na ang nangğabanggit na igos ay hahaluan nğ isang kopang "vino blanco" ó ang lalong mabuti'y ang vino de Oporto kung mayroon at kaunting katas nğ dayap. Idudulot ang nasabing compota kapag malamig na.

Torta narmanda

Magbubuhos sa isang lusong nğ kalahating librang mantikâ, kalakip ang isang librang asukal na repinado, kalahating librang harena, anim na burok nğ itlog at kaunting *flor de azahar*. Mamasahing maigi ang mğa ito, at pagkatapos ay babatihing mabuti ang mğa ibinukod na klabo at pamuling ihahalo. Pagkatapos nğ lahat na nabanggit ay ibubuhos sa isang hulmahang lata na tinigmak ang loob nğ mantikâ at saka ipaloob sa hurnó ó kundili kaya'y lulutuin sa apoy na katatagan ang init.

Narajas en almibar

Pipili nğ mğa suhang di lubhang hilaw at di namang kahinugan, kakaskasin ang paligidligid nğ balat at saka ibababad sa tubig sa loob nğ 24 oras. Sa loob nğ nabanggit na panahon, ay duduruin nğ isang malaking is-

pile bago ilalaga hanggang sa mangagsilambot, anopa't huwag napakalabis. Sa tubig na pinag lagaan ng mga suhâ ihahalo ang asukal at siyang gagawing arnibal na palilinawin sa pamamagitan ng balat at klaro ng itlog ng manok. At sa wakas, ay sa arnibal na ito ilalagay ang mga suhâ hanggang talabang mabuti ng tamis.

Crema de chocolate

Mga sangkap: kalahating litrong gatas, kalahating onsang gelatina anim na onsang sikulating durog at kalahating basong tubig.

Paggawa: tutunawin ang gelatina, at sikulate sa tubig na kumukulô at kapag malamig na ay ihahalo ang gatas. Hahaluing mabuti at ibubuhos sa isang hulmahan at lulutuin.

Crema de cafe

Mga halong sangkap: Isang basong kapé, isang basong gatas, at dalawang burok ng itlog, subali't paiinitin muna ang gatas at kapé pagkatapos isasama ang binating burok ng itlog at saka ibubuhos sa isang kasirola na nakalagay sa isang kasirola din, na may kumukulong tubig at hahaluin hanggang sa lumapot.

Crema frita

Upang maisagawa ito, ay maglalagay sa isang litrong gatas ng sampung onsang asukal

anim na klarong itlog at anim na kutsarang malaki nğ harena. Ilalagay ito sa mğa bága na walang usok, hahaluing palagi hanggang malutong maïgi; pagkatapos ay palalamigin upang tumigas, aataduhin nğ isang manipis at matalim na kutsilio, titigmakin ang bawat atado nğ binating burok at saka babalutin nğ binayong tinapay at ilalagay sa kumukulong mantikâ nğ baka at pipirituhin.

Crema de pasteles

Magbabati nğ walong burok nğ itlog, tatlo nğ klaro, sasamahan nğ walong kutsarang harena, limang onsang asukal at 32 nğ gatas, (malalagiyan nğ *esencia de limon* ó ibang klaseng nagbibigay nğ masarap at mabanğong amoy) ilalagay sa apoy na banaybanay, hahaluing palagi nğ sandok. Kapag luto na at wala nğ amoy harena ay tatakpan at pamayamiya ay hahanğuin sa isang pinggan, bubudburan nğ asukal na ligis at saka pararaanan nğ ibinagang siyansi bago idudulot.

Crema á la milanesa

Pagkatapos mapaghalo ang dalawang kutsarng harena, anim na burok nğ itlog at dalawang klaro, asukal, kanela at 16 onsang *vino dulce* ay lulutuin sa isang kasirola at kung idudulot ay liligirin nğ mğa biskotso. Gayon din, mangyayaring magawa ito sa paraang sumusunod: sa bawat 16 onsang *vino*

dulce ay hahaluan nğ walong itlog, harena, asukal at kanela; sasalain at saka ilalagay sa isang kasirola at lulutuin sa *baño de María*.

Crema

Kukuha nğ isang basong gatas, hahaluan nğ tatlong kutsarang harena, bubusang untiunti nğ binating dalawang burok nğ itlog sa asukal, at balat nğ dayap; pagkatapos ay lulutuin sa apoy na atayatay at pagkahanğo ay bubudburan nğ asukal na durog at pararaanan nğ nagbabagang siyansi.

Merengues

Sa bawa't labindalawang klaro nğ itlog ay isang kilong asukal na repinadong maputi ang ihahalo, pagiinğatang mabahiran nğ kahit babahagiyang burok nğ itlog, at gayon din nğ mantikâ sapagka't di mabubuô ang *merengue*; sasabuling mabuti hanggang bumula, at magparang busilak, bubusan nğ patakpatak nğ arnibal, hahaluan nğ kaunting *esencia de limon* at pamuling sasabulin.

Pagkatapos, ay magialagay sa pamamagitan nğ isang kutsara sa papel at ipapasok sa hurnó na may katamtamang init.

Natillas

Kukuha nğ isang basong gatas, at isang onsang harena, paghahaluing maigi at bubusang untiunti nğ binating dalawang burok nğ itlog sa asukal, at balat nğ dayap; pagkatapos ay

lulutuin sa apoy na atayatay at pagkahangò ay bubudburan nğ asukal na durog at pararaanan nğ nagbabagang siyansi.

Dulce de limon

Kukuhà nğ bagong pitas sa puno na mğa dayap, kakayasin nğ parehong pareho ang boong balat nğ isang matalim na kutsilio at ibababad sa tubig; pagkatapos ay ilalaga at hahaluing madalas, aalisan nğ lamán sa loob at pamuling ibababad sa tubig hanggang mawala ang askad; pagkatapos maisagawa ito ay ilalagang muli. at kapag malambut na ay ilalagay sa arnibal at saka lulutuin.

Ang iba'y nililinggian ang paligidligid bago iluto upang magtagtlay nğ marikit na hugis sa mata nğ kumakain.

Huevos moles

Sa isang librang asukal na aarnibalin nğ mataas ang punto ay isasama ang sampung burok nğ itlog na binating mabuti, pagkatapos ay ilalagay sa isang kasirola at iluluto hanggang mamuong mabuti; hahanğuin sa isang bandehado at bubudburan nğ pinúlbos na kanela.

Dulce de santol

Ilalaga ang mğa santol na buô, tatalupan, puputulin sa gitna, aalisin ang lamukot at mğa butó; ilalagay sa tubig na malamig hanggang sa kinabukasan, anopa't makalawa ó ma-

kaitlong hahalinhan ng tubig sa isang araw; pagkatapos ay pamuling ilalaga hanggang lumambot bago ilalagay sa arnibal na kumukulo at iluluto.

Tocino del cielo

Magbabati ng labingwalong burok ng itlog kukuha ng isang libra at kalahating asukal gagawing arnibal na mataas ang puntó, palalamigin at saka ihahalo ang binati na may timplang kaunting kanela at *esencia de limon* ó kaya'y kinakas na balat ng dayap, paghahaluing mabuti at saka ilalagay sa isang hulmahan ó tortera na may saping papel na basa ng mantikâ ng baka, ilulutong parang pagluluto sa bibingka at kapag nababakbak ng mahusay ang isinaping papel ay tandang luto na.

Jalea de manzanas

Pipili at magtatalop ng tatlong kilógramong mansanas, aalisan ng ubod at ilalaga; patitititiin at pipipisin ng nakabalot sa isang malinis na basahan; sa bawa't isang kilógramo ng katas na lumalabas at isang librang asukal na repinado ang ibubhos, pakukuluin hanggang lumapot at tumaas ang puntó ng arnibal. Ang sapal na naiwan sa basahan matapos mapipis, ay mangyayaring gamitin sa paggawa ng *flan de manzanas*, gaya ng nabanggit sa kaunaunahan.

Jalea de guayaba

Kukuha nğ mğa hinog na bayabas, tatalupan nğ balat at babayuhin; ibabalot sa isang malinis na basahan at pipitpitin upang tumulong maigi ang katas na nasabi at ilalagay sa isang tatso, hahaluan nğ repinadong asukal at lulutuin nğ kagaya nğ mğa nabang git.

Jalea de granadas

Ang nararapat gawing mauna, ay biyakin ang mğa granada, itiwalag sa balat at balok na nakababalot ang mğa butil at dikdikin; pagkatapos ay pigain sa isang salaan at ang katas na makukuha ay ilagay sa isang tatso, samahan nğ asukal na repinado at pakuluin hanggang lumapot at mag punto ang matamis; anopa't iingatang sagapan nğ bula; kung inaakalang umabot na sa grado ó puntong kinakailanğan, ay hahanğuin at ibubuhos sa lalagiyang pagtitinggalan.

Pastillas de limón

Kukuha nğ isang balat nğ dayap; gugutunğan upang maalis ang katas; didikdiking kalakip ang 400 gramong asukal, pagkatapos ay sasalain at mamasahing maigi at ilalagay sa isang tatso ang kalahati nğ masang ito, bago ilalagay sa apoy na atayatay at hahaluing walang pahinğa, at kapag natutunaw

na, at bago matunaw na lahat, ay maglalagay nğ untiunting buhos sa ibabaw nğ malapad na lata hanggang tumigas. Ang ganitong kaparaanan ay gagawing muli sa kalahating masa na natitira.

Mamones con mantequillado

Babatihin ang limang itlog, hahaluan nğ tatlong tasang asukal na repinado, sasabulin, at sasamahan nğ isang tasang *mantequilla* at pamuling sasabulin; lalagiyan nğ apat na tasang harena at saka mamasahing mabuti. Sa isang tasang tubig na ihahalo sa masang ito ay lalagiyan nğ isang kutsaritang *bicarbonato de sosa* na pagkatapos ay mamasahing maigibago ibubuhos sa hulmahan at lulutuin sa hurnó.

Mamon grande

Magbabating mabuti nğ anim na itlog na may kasamang sampung pirasong karamelo at pagkatapos na mabating maigi ay untiunting kukutsarahan nğ harenang sinala at pamuling babatihin; papahiran ang hulmahan nğ mantikâ bago ibubuhos ang masa at ilalagay sa loob nğ hurnó na katamtaman ang init.

Tarteletes

Sa panğalang ito ay ipinakikilala ang mğa tinapay na napapalooban nğ mğa matamis ó

ginisa, na ginagawa sa pamamagitan nğ sumusunod na kaparaanan:

Magmamasa nğ 250 gramong harenang pino at sinala, 60 nğ *mantequilla*, 60 nğ almendras amargas na hinimay at binayo, 125 nğ asukal na repinado at isang itlog.

Pagkamasang mabuti, ay paninipisin sa pamamagitan nğ isang panggulong; puputol nğ katatagang piraso at ilalagay sa hulmahan matapos pahiran nğ mantikâ, bago paloloobin nğ matamis ó mğa bunğang kahoy ó kaya'y ginisang karné kung ibig; pagkatapos ay ilalagay sa loob nğ hurnó na may katamtamang apoy at hahayaang maluto.

Biscochos

Maglalagay nğ kalahating librang asukal na repinado sa siyam na itlog, babatihing mabuti sa loob nğ apatnapung minuto at mamasahin, pagkatapos ay hahaluan nğ dalawang onsang harena at ilalagay sa isang hulmahan na may saping papel na tigmak nğ mantikâ bago huhurnohin.

Borrachuelos

Sa dalawang tasang *vino blanco* ó aguardiente ay hahaluan nğ isang onsang *aceite* na may anis, sasamahan nğ kahustuhang dami nğ harena at saka mamasahin; pagkatapos ay pagpuputolputolin at hihilurin nğ hinlalaki sa ibabaw nğ dulang na malinis, huhugisan

ng itsurang borlas at saka mamantikaan at pagkatapos ay ilulubog sa arnibal.

Bizcocho de fraile

Sa tatlong kilogramong harena ay hahaluan ng katatagang dami ng "levadura" 700 gramong asukal, 18 itlog at tubig na malinaw; mamasahin, hahayaan sa mainit na lalagiyan sa loob ng dalawang oras; pagkaraan ay lalagiyan ng harena at pamuling mamasahin at pagkatapos ay gagawing biskotso sa laki at anyong ibigin ng gumagawa; ilalagay sa loob ng lalagiyan mainit upang mahungkag ang loob: pamayamiya'y ilalagay sa hurno at kapag malamig na ay pagpuputol-putol'n ng kutsilio at saka palulutungin sa pugon, anopa't di pababayaang mamulang mabuti.

Buñuelos ó suspiros de monja

Matapos mailagay sa isang kasirola ang 50 gramong mantikâ, 100 ng asukal, isang basong tubig at kinakas na balat ng dayap ay hahaluan ng harena at pakukuluin hanggang lumapot na parang atole at mabakbak sa kasirola, pagkatapos ay hahaluan ng tatlong itlog, hahaluin at mamasahing mabuti bago ilalagay sa pinggan at aataduhin. Pagkaraang maisagawa ito, ay mamantikaan at patititiin at saka bubudburan ng asukal na repinado.

Rosquillas

Sa isang tasang "vino blanco" at tubig na mainit ay ihahalo ang isang libra at ka-

lahating mantikâ, apat na onsang asukal, kaun ting anis at lingang tinusta at harenang nauukol upang magtaglay ng katamtamang masa; pagkatapos ay gagawing *rosquillas* at iluluto sa hurnó, titigmakin ng nangangalahating punto ng arnibal at bubudburan ng repinadong asukal.

Rosquillas

Sa dalawampung itlog ay ititira ang anim na klaro bago babatihing maigi, hahaluan ng dalawang libra't kalahating harena, kalahating basong aguardiente, isang basong *aceite* at isang dakot na asukal; ang masa ay ilalagay sa isang dulang na malinis at untiunting papahiran ng *aceite* at gagawing hugis *rosquillas* na, pagkatapos maluto sa hurnó, ay titigmakin ng itinirang klaro na sinabol na mabuti sa asukal.

Raspapalos

Ihahalo ang apat na onsang levadura sa isang basong gatas na malabnaw, hahaluan ng dalawang itlog na binati at titimplahan ng asin; pagkatapos ay sasamahan ng harena at mamasahing mabuti hanggang lumapot; ibubunton, at hahayaang isang oras na natatakpan ng basahan. Makaraan ito ay pagbibilugbiluging parang maliliit na bola ó torta at mamantikaan sa mainit na *aceite* hanggang magkulay; hahangunin at bubudburan ng asu-

kal at kanelang niligis ó kundili kaya'y ilalagay sa arnibal.

Rosquillas finas

Pagkabating mabuti nğ dalawang itlog ay sasamahan nğ harenang sinala hanggang maging masang matigastigas; pagkatapos ay gagawing *rosquillas* at mamantikaan sa kumukulong mantikâ at kung makaraan ito, ay ilalagay sa mataas na puntong arnibal at hahaluin dito hanggang magasukal.

Tortas finas

Sa dalawang tasang mainit na tubig at isa nğ aceiteng luto, ay hahaluan nğ harenang sinala at asukal at mamasahing maigi hanggang maging masang katatagan, pagkatapos ay huhugisan ang mğa kalahating dangkal na laki at mahigit sa gapisong kapal at ilalagay sa mğa papel matapos mapahiran nğ aceiteng luto, bubudburan sa ibabaw nğ asukal at lulutuin sa hurnó na lubhang napakainit.

Queso á la chantilly

Pakukuluin ang 16 na onsang gatas at walo nğ nata (nata, yaong namumuong balat sa ibabaw nğ gatas), at kaunting asukal; sasalain, matapos mahalo, at palalamigin.

Pagkatapos ay mamasahan nğ cuajo (cuajo yaong latak nğ gatas na tumitining), na binabad sa tubig at piniga sa isang lamasan; pagkatapos ay huhulmahin sa isang bilog na hulmahan at hahayaang tumiti ó tumigas.

Queso á la borgoña

Paghahaluin ang nata at asukal, kalahating kutsarang *goma tragacanto en polvo*; sasalain sa isang kasirola at hahaluin hanggang mamuô; pagkatapos ay ilalagay sa isang hulmahan ó pinggan at saka bubudburan nğ asukal.

Queso á la holandesa

Matapos maihalo ang sampung burok nğ itlog sa walong onsang *nata*, 16 nğ mabuting gatas nğ baka, asukal at kaunting asin, ay ilalagay sa isang kasirola at lulutuin sa banaybanay na apoy at samantala'y hahaluing walang pahinğa nğ sandok na kapag malapot na ay sasalain at palalamigin upang haluan nğ kaunting tubig at pigain sa lamasan.

Matapos maisagawa ito, ay ilalagay sa hulmahan at pamumuin sa ibabaw nğ bága at pagkaraan ay palalamigin at ilalagay sa bistay na nababalot nğ basahang at palalamiging mabuti.

Queso de flor de leche

Ang kaibhan nğ kesong ito, sa nabanggit ay sa pagka't di hinahaluan nğ asukal sa pagluluto; kundi binabalot nğ *nata* matapos masala ito at kung idudulot ay saka bubudburan nğ asukal na pino.

KAPITULO IX.

Conservas

Jamon cocido

Pagkaputol nğ paa nğ jamon, ay ibabad sa tubig sa loob nğ dalawang oras, anopa't minsang maghahalili nğ tubig. lilinisin ang mğa dumi; ilalagay sa isang taliyasi na may tubig, gagatunğang mabuti; kapag inaakalang luto na ay hahanğuin, babakbakin ang balat at ilalagay sa isang kawalì na may isang boteng *vino blanco*, kaunting asukal, laurel, kanela at klabo at hahayaan hanggang matuyo.

Jamon cocido

Matapos mababad sa tubig na malamig ito, ay babalutin sa kapirasong basahan bagò pakukuluan sa isang taliyasi na may tubig, alak, sibuyas at laurel. Pagkaraan makuluan sa loob nğ lima ó anim na oras at kapag inaakalang luto na, ay hahanğuin ang jamon,

palalamigin, aalisan nğ balat at bubudburan nğ asukal bago dadaanan nğ siyansing ibinaga ayon sa kaibigan nğ kumakain.

Jamon asado

Kung malinis na at mababad ang jamon ay ilalagay sa isang pasô na may sibuyas, laurel, at *vino blanco* at hahayaang mababad sa loob nğ isang araw. tatakpang maigi nğ upang huwag suminğaw at pagkaraan nito'y hahanğuin ang jamon at ilalagay sa isang duruang malinis at iihaw, babasaing maminsanminsan ang paligidligid samantalang nasa sa bága; at kapag inaakalang luto na, ay hahanğuin, aalisan nğ balat at bubudburan nğ tinapay ó kaya, asukal kung ibig.

Salchichas ordinarias

Upang maihanda at maisagawa ito, ay kukuha nğ isang kilogramong lamán nğ baboy sa gawing liig at kaisang dami nğ tabang sariwa, tatadtaring maliliit, hahaluan nğ ilang kutsarang tubig na malamig; titimplahan nğ asin at dinikdik na klabo at kanela; pagkatapos ay isisilid sa bituka nğ baboy na nilinis at pinatuyo makaraang mamasang maigi ang tinadtad.

Kung matapos maisilid na, ay tatayahin ang haba saka pupunğusin ang magkabilang dulo at puputulin; bago iluto ay hahayaang

kalahating araw ó labindalawang oras na nakalantad sa pook na nahahangĩnan.

Salchichas

Pipili nĝ mabuting kiyas na lamán nĝ baboy at taba; tatadtaring kapuwa, titimplahan nĝ asin, paminta. kanela, klabo. kaunting oregano at "cominos" na paraparang tinusta at kaunting pamintang durog; pagkatapos pagmasahing mabuti ay babayaang ilang sandali ó isang araw bago isisilid sa tuyong bituka nĝ baboy.

Kung ibig mainĝatang matagal ay babanlian at hahayaang sandali sa hurnó.

Salchichon

Kukuha nĝ lamán nĝ baboy na apat na bahagi at isa nĝ baka, tatadtaring maliliit at mamasahin, hahaluan nĝ katatagang dami nĝ buong paminta at kaunti nĝ dinikdik. nito at asin.

Makaraan ang dalawang oras, ay isisilid sa malaking bituka na malinis at basa nĝ kaunting "vino blanco;" pagsusumikapang siksikin at puputulin sa katamtamang haba, bago paaasuhan at ilalagay sa pook na nahahangĩnan.

Salchichon crudo á la italiana

Pipili nĝ lamán nĝ baboy sa gawing likod, aalisan nĝ litid at mĝa lamad; kukuha pagkatapos nĝ tabang maputi sa daming isang

bahagi nito at dalawa noon; tatadtaring maigi at titimplahan nğ pamintang ligis at buô at nitro ,ó salitreng durog, subali't huwag napakadami nğ asing ihahalo upang ang salchichon ay huwag paalat.

Pagkatapos ay babalutin sa basahan at isasabit upang tumiti sa boong sangaraw; makaraan ito, ay isisilid sa malinis na bituka nğ baka, duduruin nğ ispile upang lumabas ang hanğing nabibinbin sa loob sisiksiking mabuti at saka tatalian ang magkabilang dulo at babababarin sa maalat na tubig sa loob nğ walong araw. *M*akaraan ito, ay kukunin at patititiin, ibibitin sa asuhan hanggang matuyo ang pinagsiglang bituka; pagkatapos ay ilalagay sa isang pook na nahahanğinan at tuyo at sa loob nğ dalawang buwang magawa ito ay saka kakanin nğ hilaw ang nasabing salchichon nğ putolputol.

Sachichon de Lyon

Kukuha nğ walong librang baboy at apat nğ lamáng malambot nğ baka; aalisan nğ mğa litid at pagpuputulputuling maliliit; titimplahan nğ asin, pamintang ligis, 15 adarmes na nitro ó salitreng pinulbos; (ang isang adarme ay katimbang nğ 179 centigramong bigat) babayuhing untiunti sa isang malinis na lusong hanggang maging parang pasta at ilalagay pagkatapos sa isang kamaw. Matapos maisagawa

ito, ay hahaluan nğ isang dakot na pamintang buô at tatlong librang "tocino" na pinaghiwahiwa nğ maliliit at parisukat, mamasahing maigi at saka ilalagay ó isisilid sa malaking bituka nğ baka anopa't sisiksiking mabuti at duduruin nğ ispile upang sumingaw ang hanğing nasa loob bago tatalian mahigpit ang magkabilang dulo.

Pagkatapos ay ilulubog sa isang babarang tubig at asin na may halong alak at ilang mababangong damó, gaya nğ laurel, romero at ibp., hahayaang matagalan sa loob nğ walong araw na panay, bago kukunin at papahiran ang paligidligid nğ latak nğ alak at isasabit upang mahanğinang ilang araw at matuyo.

Sa katapustapusa'y babalutin nğ palara at ilalagay sa pook na nahahanğinan nğ dalawang buwan, sa ganitong kaparaanan, ay mangyayaring kanin nğ hilaw.

Salchichon de Bolonia

Titimplahan nğ asin at kaunting salitre matapos maalisan nğ mga litid at balat ang 10 librang lamán nğ baboy na kasama ang dalawa't kalahati nğ tabâng maputi, babayuhin ito nğ untiunti sa lusong hanggang maging itsurang masa, sasamahan nğ buông paminta at dalawa ó tatlong librang tabâ na pinagpirapiraso nğ maliliit at parisukat, ilalagay pagkatapos sa isang malinis na basahan at isasabit hanggang kinabukasan upang tu-

miti. Matapos maisagawa ang lahat nğ nabanggit ay maglilinis nğ mğa pantog nğ baboy at dito isisilid ang "salchichon" at sisiksiking mabuti at duduruin nğ ispile upang lumabas ang nasa loob na hanğin; tatalian sa pinakabunğanğa. at saka ibabâbad sa maalat na tubig sa loob nğ sampu ó labindalawang araw, bago hahanğuin, at isasabit sa asuhan nğ apat ó limang araw. Pagkaraan nito. ay ililipat sa pook na nauukol nğuni't bago kakanin ay lulutuin muna sa apoy sa tagal na tatlo ó apat na oras ayon sa kapal nğ hiwang tinataglay.

Salchichon de Vich

Pagkapili nğ mabuting kiyas na lamán nğ "baboy" ay tatadtarin at sasamahan nğ tabâ na tinadtad din; titimplahan nğ asin, kanela at paminta: didikdikin hanggang maging tila pasta, ilalagay sa isang kamaw at mamasahing maigi sa loob nğ isang oras; bubusan nğ kaunting *vino blanco* ó *jerez* at pababayaan hanggang kinabukasan. Pagkatapos ay isisilid sa mğa bituka nğ baka na nilinis at pinatuyo, tatalian sa habang kinakailanğan duduruin nğ sumingaw ang hanğing sa loob at pagpuputolputolin at ilalagay sa bilao ó kaya'y tatakpan nğ basahan bago lalagiyan nğ pabigat at hahayaan sa loob nğ dalawampu't apat na oras sa gayong aniyo sa pook na

nahahanğinan. Makaraang maisagawa ito, ay isasabit sa loob nğ dalawang buwan at makakain nğ hilaw at malamig. Ang iba'y naghahalo sa pagtitimpla nğ nitro upang huwag mawala ang tinataglay na kulay nğ laman at ang iba nama'y bukod sa hinahaluan niyon ay inilalagay pa sa asuhan sa loob nğ dalawa ó tatlong araw upang matuyong mabuti.

Chorizos

Magtatadtad nğ karné, hahaluan nğ ilang kutsarang sukâ (ayon sa dami nğ laman ó karné) oregano, asin, siling malaki at bawang, pagiinğatang lumabis ang isa't isa; mamasahing mabuti at hahayaan sa boong sang-araw; pagkatapos ay ipaloloob sa bitukang tuyo nğ baka at paaasuhan.

Chorizo de extremadura

Kukuha nğ walong librang laman nğ baka at baboy, sasamahan nğ lima nğ tabâ at saka tatadtaring pino; titimplahan nğ asin, paminta ng durog, paminton, ilang buting bawang na dinikdik; lalamasing mabuti hanggang magkasamasama at hahayaan sa loob nğ dalawampu't apat na oras. Makaraan ito, ay isisilid sa bitukang malaki nğ baka at tatalian sa bawa't habang ibigin na aniyong kuwintas at saka isasabit sa asuhan; pagkatapos nğ ilang araw ay ilalagay sa pook na

nahahanğinan. Ito'y idinudulot nğ luto sa mesa ó dulang sa oras nğ pagkain.

Morcillas

Kukuha nğ bawang, binusáng *cominos*, paminton at asin, didikdiking mabuti at hahaluan nğ kaunting pamintang ligis; gayon din, dadamihan nğ kaunti ang paminton upang magkakulay na mabuti ang morsiliya, pagkatapos ay ihahalo at mamasahin sa dugo nğ baboy at mantikâ; isisilid sa bituka, duduruin nğ ispile upang tumapon ang nakukulong na hanğin at sasangkutsahin bago ibibitin at paaasuhan.

Morcillas de carne

Upang maisagawa ito, ay magtatadtad na mabuti nğ isang kilógramo na lamán nğ laboy, isa nğ baka na inalisan nğ lamad, isa't kalahati nğ tabâ at kalahati nğ atay nğ baboy; pagkatapos ay babayuhin hanggang sa madurog at maging parang pasta; titimplahan nğ asin, klabo, kanela at pamintang dinikdik at paminton at saka isisilid sa mğa bituka nğ baka ó baboy, tatalian ang magkabilang dulo sa habang ibigin; ibababad sa tubig na may asin bago paaasuhan.

Pagkaraan nğ ilang araw ay itatampak sa pook na may bahagiyang hanğin, kagaya nğ mğa nabanggit sa unahan.

Jamones y espaldas de cerdo

Upang maisagawa ang tinutukoy nğ kasaysayang ito, ay kinakailangan na ang isang may nais na magsagawa nğ ganitong gawain ay magtaan nğ isang batiyang kahoy ó kaya'y tapayang maluang ang bunğad ó pinakabunğanğa.

Sa ilalim nğ nabanggit na lalagiyan ay maglalagay nğ maraming asin, mğa damong mababango, paminta, *bayas de enebro* at kauntíng asukal na kayumanggi. Pagkatapos ay papahiran nğ asin at nitro ó salitre ang hitâ ó likod kaya nğ baboy matapos mapaghati, ay saka ilalagay sa loob nğ tapayang nasabi; sa bawa't dalawang suson nğ mğa hitâ ó likod na aasnan ay paiibabawan nğ asin, bago pamuling papatunğan, at ganito hanggang sa susunod; at kung matapos na ang lahat nğ ito, ay lalagiyan nğ maraming asin, kanela at klabo at mğa damong mababango; dadaganan at saka tatakpan nğ isang basahan at pababayaan sa loob nğ isang araw na singkad.

Ang tapayang pagaasnan ay nararapat magtaglay nğ butas sa gawing ilalim, na ito'y binubuksan makaraan ang isang araw nğ pagkakaimbak nğ gagawing jamon. Sasahurin ang tasik na, sa nasabing butas ay tutulo at saka ibubuhos sa loob nğ nasa sa tapayan; pagkatapos ay hahayaang muli sa gayong

katayuan sa loob nğ 24 oras. Kung makaraan ito, ay bibilinğin ang mğa hitâ ó likod nğ baboy na nasa sa loob nğ tapayan, samakatuwid ay yaong gawing ilalim ay ipaiibabaw at yaong ibabaw ay siyang ipaiilalim, ang ganitong pagbibiling ay isasagawa tuwi na sa loob nğ labinlima ó dalawampung araw; anopa't ang tapayang pinagaasnan ay itatampak sa pook na di mainit at di namang malamig. Pagkatapos maisagawa itong mğa nabanggit sa itaas nito, ay hahanğuin ang mğa hitâ ó likod nğ baboy na inasnan, tatalian at isasabit matapos mahugasang maigi sa tubig, sa asuhan upang matuyo at maitagong matagal.

Jamones al estilo de Bayona

Kukuha nğ mğa hitâ nğ baboy aasnan, at ilalagay sa loob nğ dalawang tabla, at sakadadaganan sa loob nğ labindalawang oras. Pagkatapos, ay muling papahiran nğ asin at nitro ó salitre, ilalagay sa isang lalagiyang may asin at nitro ó salitre, dadaganang maigi sa loob nğ walong araw, nğuni't kinakailanğang bibiliğin tuwi na sa araw-araw.

Kung makaraan ang lahat nğ ito, ay kukunin yaong tasik na nasa sa tapayang pinaglagiyan, hahaluan nğ *vino común*, mababanğong damo at kanela at klabo, at sakailalagay sa apoy, at pagkatapos ay bababarin dito, matapos mapalamig sa tagal na la-

binlimang araw, bibilingìng madalas at sa kahulihulihan ay isasabit sa asuhan upang maitinggal.

Jamon de Westfalia

Aasnan ang mga piraso ng baboy ng nitro at asing ligis, dadaganang mahigpit at pagkatapos ay ilalagay sa babarang tapayan na may nitro at asin na ang dami kapuwa ay dalawang bahagi nitong huli at isa ng nauna; anopa't dadaganan sa ibabaw hanggang sampung araw at samantala'y bibilingin sa tiglilimang araw upang magpareho ang tagal sa alat ng nasabing baboy. Makaraang maisagawa ang lahat ng ito, ay hahanguin at patitititin upang hugasang mabuti sa isang nahahandang pinaghalo na "espíritu de vino aromatizado con ginebra" estragon, laurel, romero, tomillo at ibp.

Sa katapustapusa'y ilalagay sa ibabaw ng isa't isa ang ilang dakot na "bayas de enebro" bago pagpapatungpatungin; at hahayaan sa tagal na 24 oras at tatakpan ng isangbasahan at sa kahulihulihan ay papahiran at isasabit sa asuhan sa loob ng ilang araw upang matuyo at maitinggal.

Jamones al estilo de Maguncia

Maghahanda ng isang pagbabababaran na binubuo ng isang librang nitro ó salitre, walo

ng asin at anim na onsa ng kayumangging asukal, hahaluan ng kaunting tubig upang malunaw ang mga ito at lumutang ang isang itlog na hilaw, kanela at klabo, at mga damong mababango na kasamang ihahalo. Pagkatapos mailagay sa apoy itong nabanggit at kuluang minsan, ay hahanguin at palalamigin at dito ilulubog ang mga gagawing jamon, na maayos ang salansan. Matapos maisagawa ito ay dadaganan ng isang pabigat, at babayaan sa ganitong katayuan sa loob ng labinlima ó dalawampung araw ayon sa kapal at laking tinataglay ng mga piraso, anopa't tuwi na'y bibilingbilingin upang magpareho ang alat at pagkatapos ay hahanguin at ilalagay sa patuyuan.

Preparaciones de los jamones

Ang kaparaanang ingles ay siyang lalong bantog at pinakamahusay sa gawaing ito. Maglalagay sa isang tapayan ng 224 na gramong asin. 56 ng nitro, 84 ng "bayas de enebro" 168 ng asukal na kayumanggi at 9 na decígramo ng "cochinilla", paghahaluin at dito titigmakin ang mga hita ng baboy sa loób ng labindalawa ó labing-apat na araw; subali't tatakpang mahigpit ang lalagiyan upang huwag suminggaw at pagkatapos ay patutuyuin.

KAPITULO X

Cervecería

Cerveza simple==Llamada cerveza casera

Mga halo: Sa isang touel ó bariles na naglulu lan ng̃ 100 litro,

Melaza de azucar de caña,	8 kilógramos
O kaya Jarabe de fecula,	12 kilógramos
Semillas de coriandrio at cortezas naranjas amargas.	60 gramos bawa't isa
Lupulo,	200 gramos
Sal de cocina,	50 gramos
Levadura de cerveza,	259 gramos
Cola de pescado,	5 gramos

Paggawa

Pakukuluin sa tagal na kalahating oras sa isang litrong tubig ang "lupulo", cortezas de naranjas, at asin, at sampung minuto lamang ang coriandrio; sasalain, pipigain; pagkatapos ay ihahalong maigi ang jarabe at ilalagay sa bariles bago pupunuin ng̃ tubig. Sakatapustapusan, ay isasama ang levadura, ayon

sa kaïsang paraan nğ *cerveza doble* na nasa ibaba nito.

Cerveza llamada doble

Mga halo: Cebada tostada,	2 1[2 kilógramos
Melaza de azucar de caña,	6 kilógramos
Jarabe de fecula ó de arroz	6 kilógramos
Lupulo, (ayon sa pait na ibigin)	
125 hanggang	250 gramos
Sal de cocina,	100 gramos
Semilla de coriandrio,	125 gramos
Levadura de cerveza en pasta,	250 gramos
Cola de pescado,	5 gramos

Paggawa

Matapos na makapaghanda nğ isang bariles na naglululan nğ 100 ó 110 litros; kukuha nğ tubig na mğa 20 litros at ilalagay sa isang *caldera*, na kahalo ang *cebada tostada*, *lupulo*, asin at *coriandrio*. Pakukuluin sa loob nğ kalahating oras at saka sasalain sa isang lamasan; ibubuhos dito samantalang kumukulô ang melaza at jarabe, hahaluin at pagka-napag-halo na ay ibubuhos sa bariles at kakalugin ó hahaluin nğ isang putol na kahoy ó sandok. Matapos maisagawa ito ay tatabo nğ isang litro nito, na paglulunawan nğ levadura at kapag bumubula nğ mabuti ay ilalagay sa bariles at pamuling

hahaluin at pupunin ng tubig at lalagiyan ng butas ang labi ng nasabing bariles upang labasan ng bulang tumatapon. Kapag hindi na bumubula, ay tandang mabuti na ang katayuan, hahayaan sa loob ng dalawampu at apat ó apatnapu at limang oras at itatayo ang bariles upang tumining at luminaw ang serbesa.

Pagkatapos ng lahat ng ito, ay tutunawin sa tubig ang *cola de pescado*; babatihin ang pinakahelatina nito kung lumamig ay siyang ibubuhos sa bariles na kinalalagiyan ng serbesa, hahaluing mabuti at sa loob ng 24 oras ay lilinaw at maililagay sa mga bote ang nasabing serbesa.

Cerveza domestica

Ang alak na ito ay binubuô ng asukal na kayumanggi, isang kilogramong flor de violeta, walong gramong flores de sauco at walo ng kulantro; 200 ng sukâ at 20 kilogramo ng tubig.

Paghahaluin upang lumabas ang alak at pagkatapos ng tatlo ó apat na araw sa pagkakahalo ay sasalain at ilalagay sa mga bote. Ito ay bubula makaraan ang ilang araw.

Bebida de vid y maiz

Magdidikdik ng sampung kilogramong dahon ng vid (vid-ubas) at dalawampu ng uhay

nğ mais; ilalagay pagkatapos sa isang bariles na may lamang 200 litrong tubig na mainit at hahayaang lumabas ang alak.

Clarete de regaliz

Pakukuluin sa sampung litrong tubig ang sampung kilogramo at kalahati nğ *zanahoria* at 120 gramong regaliz. Sasalain at pipigaing mabuti, at hahaluan nğ 250 gramong *acido tartrico*, 250 nğ pinulbos na luya, dalawang kilógramo nğ asukal na kayumanggi at dalawang litrong aguardiente. Ibubuhos ang lahat nğ ito sa isang bariles na naglalaman nğ mğa saudaang litro at pupunuin pagkatapos nğ tubig. Ang alak na ito ay mangyayaring magamit sa loob nğ 48 oras, matapos maihauda at maisagawa ang nabanggit; nğuni't ang lalong mabuti, ay bayaang walong araw nğ di kikilusin bago isisilid sa bote at tatakpang maigi.

Bebida de lupulo

Ilalagay sa isang tapayan ang sampung litrong tubig, 500 gramong asukal, isang dakot na bulaklak nğ lupulo, lima ó anim na dahong suhâ; at kalahating basong suka pagkatapos ay tatakpan nğ isang basahan, hahayaang mababad sa loob nğ walong araw at hahahaluing makalawang beses sa isang araw ang nasabing nasa tapayan sa pamamagitan nğ isang putol na kahoy, sasalain pagkaraan sa isang malinis na basahan, bago isisilid sa mğa bote at tatakpang mahigpit nğ huwag suminğaw.

KAPITULO XI.

Mga kaparaanan sa pagtitinggal

Pagtitinggal ng mga karne ó laman ng hayop

Ang bantog na si M. Appert, ay nagtuturo nğ ganitong kaparaanan nğ pagtitinggal: Pagkatapos mamitsahan at mailuto ang mğa karné, ay ilululan sa isang kahang lata, kalakip ang salsa at sangkap, pagkatapos ay tatakpan nğ lapat na takip na lata rin at saka hihinanğin at pakukuluan sa *baño de Maria* sa tagal na isang oras at kalahati kung sakali't maliit ang lata, at kung malaki nama'y tatlong oras. Pagkaraan nito, ay hahanğuin at saka itatago; anopa't kinakailanğan na ang mğa karnéng titinggalin ay huwag tinadtad, sapagka't madaling malulusaw at di pakikinabanğan matagal.

Pagtitinggal ng sabaw, gatas at mantika

Pagkatapos maisilid sa isang boteng malinis at tuyo ang mga nabanggit ay tatakpang lapat na lapat ang bibig at saka pakukuluan sa *baño de Maria* sa loob ng isang oras, anopa't iingatang mabuti ang pagpapakulo sapagka't kung di gayon ay mangyayaring magputok ang bote.

Pagtitinggal ng mga bungang kahoy na sariwa

Kukuha ng isang tapayang pulot. at dito ilulubog ang mga bungang sariwa na ibig tinggalin, gaya ng mangga, pakuwan, mansanas at ibp.

Isang alemang nagngangalang M. Vann. ay nakatuklas ng isang mabuting kaparaanan hinggil sa gawaing pagtitinggal ng sariwang kamatis, at papaganito ang nasabing paraan: Pipili ng mga hinog at sariwang kamatis, maglalagay sa isang praskong pagtitinggalan ng mga sumusunod: walong bahagi ng tubig, isa ng suka at asin at pagkatapos na mapaghalo ay dito ilalagay ang mga kamatis at saka paiibabawan ng *aceite de oliva*, upang sa ganitong paraan ay maitinggal ng matagal na panahon ang mga kamatis. Ang praskong paglululanan ay kinakailangan ay yaong ang pinakabunganga ay maluang.

Pagtitinggal ng mga itlog

Si M. Vavin ay nakatuklas nğ isang nahusay na kaparaanan sa pagtitinggal nğ mğa sariwang itlog. Ilalagay ang mğa itlog sa isang kaha, babalutin ang bawa't isa nğ papel at kakalangan upang huwag gumalaw sa loob nğ kahon, pagkatapos ay tatakpan at sa araw araw ay pagbibilingbilingin ang kahon, na sa ganitong paraa'y ang mğa itlog ay di mabubugok sa loob nğ tatlo ó apat na buwan.

Pagtitinggal ng itlog sa tagal na dalawang taon

Ipinagtatagubilin ni M. Burnouf ang sumusunod na paraan nğ pagtitinggal nğ itlog nğ manok: Paghahaluin nğ mainit ang daming dalawang bahagi nğ *aceite de oliva* at isa nğ pagkit na hilaw nğ pukiyutan pagkatapos ay papahiran sa pamamagitan nğ isang pinsel ang paligidligid nğ balat nğ nasabing itlog at saka itatago, na sa ganitong paraan ay mangyayaring maitinggal sa loob nğ dalawang taón.

KATAPUSAN.

Bureau of Public Libraries
GOV'T. PROPERTY
Filipiniana Div.

ALITUNTUNIN NG MGA NILALAMAN

Kasaysayan *Pahina*

KAPITULO 1.—*Mga palatandaan kinakikilanlan ng mga ginagamit sa pagluluto kung sariwa ó bilasa.*—Mgã lamán ngã baka 5

Mgã lamán ngã may pakpak; mgã isdâ . 6

Mgã gulaygulay . . . . . 7.

KAPITULO II.—Sopas.—Pure de lentejas, ó prijoles, Sopa de pan francés . 8

Sopa de patatas, Sopa de espárragos, Sopa de cebollas 9

Sopa de macarrones á la italiana, Sopa á la condé 10

Sopa de arroz, Sopa Italiana "tagliarini" 11

Sopa á la Jardinera, Sopa de pan, Sopa de ajos 13

Sopa á la Juliana, Sopa de rabioles . 14

Aroz con almejas, Arroz con bacalaw . 15

Arroz á la valenciana 16

Paella valenciana 17

Arroz á la catalana, Arroz á la valenciana 18

Puchero 19

Puchero, Puchero guisado 20

Consommé de Maria Luisa, Consommé de ave á la Crema 21

Puchero á la francesa 22

Cocido parisien 23

Potaje de garbanzos y habichuelas . 24
Potaje de chicharos, Potaje de lentejas, Potaje de castañas y frijoles . . 25
CAPITULO III.—*Salsas.*—Salsa inglesa, Salsa holandesa 26
Salsa de tomate 27
Salsa para el cocido, Salsa á la mayonesa 28
Salsa Blanca, Salsa Robert . . . 29
Salsa á la Santa Menehould, Salsa picante 30
Salsa rubia con cebolla, Salsa Jerónima, 31
Salsa de perejil para el cocido, Salsa agridulce, Salsa española 32
Salsa blanca 33
CAPITULO IV.—*Ensaladas.*—Ensalada de pepino, Ensalada de lechugas . 35
Ensalada de Rossini 36
CAPITULO. VI.—*Cocidos de carne.*—Solomillo de vaca asada, Vaca Estofada. 37
Rosbif, Rosbif de carne de vaca . . 38
Buey Cocido en salsa picante, Ropa vieja de vaca 39
Ropa vieja de vaca Ropa vieja con carne 40
Cocido en perejil, Cocido de Color. 41
Cocido en Albondiguillas, Cocido en Blanco, Cocido á la benedictina . . . 42
Solomo de vaca asado, Estofado . . 43
Bifteck con cebollas, Estofado de Carne 44

Kasaysayan. *Pahina*

Estofado de carne, Estofado de carne. 45
Estofado de carne, Estofado de carne, Estofado de carne 46
Guisado de carne sin nombre, Guisado de carne, Bifteck con cebollas. . . . 47
Bifteck de carne de vaca. Estofado de carne 48
Carne mechada, Encebollado de carne Guisado de carne, Estofado de carne . 49
Pierna de carne mechada, Guisado de carne. Salmorejo 50
Frese de vaca. Fricandó con carne. Agreseo 51
Chuletas de cerdo, Chuletas de cerdo. Carne fiambre. 52
Carne fiambre, Guisado de vaca. . . 53
Guisado de carne á la francesa. Guisado á la inglesa 54
Lengua de vaca en pepitoria, Bifteck relleno á la inglesa 55
Vaca mechada, Paladar de vaca en salpicón 56
Lengua de vaca á la papillot, Cabeza de ternera rellena. 57
Pierna de carnero guisada 58
Pierna de carnero cocida, Pollos á la jardinera 59
Pollos con tomates, Pollos á la cubana. 60
Pichones con guisantes, Fricandó al jug 61
Hígado de ternera á la italiana, Pier-

Kasaysayan. *Pahina*

na de carnero guisada 62
Pierna de carnero á la casera. Orejas á la veneciana. 63
Orejas fritas, Gallina con arroz. . . 64
Gallina en pepitoria, Solomillo de vaca con salsa 65
Callos á la catalana 66
Sotanju. Tortilla de carne. 67
Patos. Pastel. 68
Menudillos de gallina en pepitoria. Carne fiambre 69
Carne ahumada de hamburgo. . . . 70
Manitas de ternera en fricase, Grequetas 71
Croquetas. Empanada de carne. . . 72
Cabrito. Guisado de conejo. Conejo guisado. 73
Conejo asado. Conejo á la marengo, Guisado de conejo. 74
Liebre guisada. Guisado de liebre. Lengua estofada 75
Lengua estofada, Carnero asado . . . 76
Guisado de cordero, Gallina en puchero, Gallina con cebollas 77
Gallina rellena 78
Guisado de gallina, Capon en escadrón Tortilla de riñones 80
Higado de ternera en bifteck, Higado de ternera á la campesina, Higados de gallina fritos 81

Kasaysayan. *Pahino*

Sesos á la mayonesa, Sesos en ensalada, Pollo á la moda, Guisado de pollo 82
Pollos con tomates, Pollos con tomates. Pichones - - - - - - - - - - - - - 83
Pichones, Pichones - - - - - - - - 84
Pichones á la catalana - - - - - - 85
Pichones á lo marqués, Perdices estofadas, Perdices á la catalana - - - - 86
Perdices á la americana, Perdiccs de regalo - - - - - - - - - - - - - 87
Pichones en salsa, Cornero guisado con legumbres - - - - - - - - - - - - 88
Vaca en salsa espesa, Lengua de vaca á la papillote, Conejo salteado á la cazadora - - - - - - - - - - - - - - 89
Cabeza de ternera á la "poulette" - - 90
Pajaritosá la Genovesa, Patos con nabos 91
Pavo estofado - - - - - - - - - - 92
Apritada - - - - - - - - - - - - 93
Gallina estofada - - - - - - - - - 95
Gallina dorada, Guisado de carne con patatas - - - - - - - - - - - - - 95
Menudo, Adobo de carne - - - - - - 96
Filete relleno, Riñones con tomates. Riñones en ajo de Pollo - - - - - - 97
Tortas de higado, Cari - - - - - - 98
Cari, Tinola - - - - - - - - - - 99
Carne asada, Picadillo - - - - - - - 100
Carne picada, Dinuguan - - - - - - 101

Kasaysayan. *Pahina*

Paksiw de puerco, Sinigang de puerco Sinigan de vaca - - - - - - - - - - 102
Pesa de gallina ó de carne, Pansit - 103
Pansit, Pansit - - - - - - - - - - - 104
Lumpia - - - - - - - - - - - - - 105
KAPITULO VI.—*Cocidos de pescado.*—Bacalao á la mayonesa, Bacalao con tomates - - - - - - - - - - - - - - - i 106
Pescado en salsa, Calamares á la Mallorquina, Calamares en adobo - - - - 107
Guisado de pescado, Pescado asado - 108
Escabeche de pescado, Escabeche de pescado, Pescado guisado en tajuri - - - 109
Salmones asados, Albondigas de pescado, Pescado, Pescado á la marinera - 110
Guisado de bacalao, Atun á la italiana 111
Bacalao guisado, Bacalao á la vizcaina 112
Bacalao con papas á lo canario - - 113
Bacalao á la camagueyana, Bacalao en croquetas - - - - - - - - - - - - 114
Bacalao á la catalana, Besugo guisado 115
Ensalada de besugo, Pescadillas fritas, Pescado cocida á la yecateca - - - - 116
Almejas á la cubana, Conchas de ostras con huevos - - - - - - - - - - - - 117
Salmon con salsa de alcaparras, Salmon á la genovesa - - - - - - - - - 118
Salmon á la mayonesa, Sábalo con limon, Sábalo á la marinera - - - - - 119

Kasaysayan. *Pahina*

Anguila guisada - - - - - - - - - - 120
Anguilas á lo carretero, Anguila á la poulette - - - - - - - - - - - - - - 121
Calamares salteados, Calamares rellenos, Jibia - - - - - - - - - - - - - 122
Anguilas en aceite, Anguila á la tartara 123
Anguila á la montañosa. Torta de cangrejo - - - - - - - - - - - - - - - 124
Habichuelas, Chicharos, Chicharos - 125
Berenjenas rellenas. Berenjenas rellenas, Gulay - - - - - - - - - - - - 126
CAPITULO VII.—*Cocidos de Huevos.* —Hevos á la hostelera - - - - - - - 128
Huevos fritos, Huevos revueltos con jamon, Huevos revueltos - - - - - - 129
Huevos en salsa - - - - - - - - - 130
KAPITULO VIII.—*Pasteleria, Reposteria, y Dulceria.*—Paggawa ng masa, Pasta quebrada fina - - - - - - - - 131
Pasta quebrada dulce, Pasta quebrada 132
Flan de leche. Flan de leche - - 133
Flan de naranja, Hojaldres de sebo 134
Empanadilla, Resquetes de chiclana - 135
Pastel Caliente, Pastel casero, Panecillos de patatas - - - - - - - - - 136
Sorbete mantecado, Sorbete de leche 137
Sorbete de piña, Sorbete de coco, Flan de manzanas, Flan de café, Flan de vino de malaga - - - - - - - - - 138

Kasaysayan. *Pahina*

Pudding de manzanas. Pudding de leche 139
Pudding de almendras, Pudding de calabaza. Pudding de chocolate - - - - 140
Pudding de chocolate. Pudding de banana - - - - - - - - - - - - - - 141
Pudding de piña, Compota de higos secos - - - - - - - - - - - - - - 142
Torta normanda, Narajas en almibar 143
Crema de chocolate, Crema de café, Crema frita - - - - - - - - - - - 144
Crema de pasteles, Crema á la milanesa 145
Crema, Merengues, Natillas - - - - 146
Dulce de limon, Huevos moles, Dulce de santol - - - - - - - - - - - - 147
Tocino del cielo, Jalea de manzanas - 148
Jalea de guayaba, Jalea de granadas Pastillas de limón - - - - - - - - 149
Mamones con mantequillado, Mamon grande, Tarteletes - - - - - - - - 150
Biscochos, Borrachuelos - - - - - - 151
Biscocho de fraile, Buñuelos ó suspiros de monja, Rosquillas - - - - - 152
Rosquillas, Raspapalos - - - - - - 253
Rosquillas finas, Tortas finas, Queso á la chantilly - - - - - - - - - - 154
Queso á la borgoña, Queso á la holandesa - - - - - - - - - - - - - - 155
Queso de flor - - - - - - - - - - 156

KAPITULO IX.—*Conservas.*—Jamon

Kasaysayan. *Pahina*

cocido, Jamon cocido 157
Jamon asado, Salchichas ordinarias . 158
Salchichas, Salchichon, Salchichon, Salchichon crudo á la italiana . . . 159
Salchichon de Lyon 160
Salchichon de Bolonia 161
Salchichon de Vich 162
Chorizo, Chorizo de Extremadura . . 163
Morcillas, Morcillas de carné . . . 164
Jamones y espaldas de cerdo . . . 165
Jamones al estilo de Bayona . . . 166
Jamon de Westfalia, Jamones al estilo de Maguncia 167
Preparaciones de los jamones . . . 168
KAPITULO X.—*Cerveceria.*—Cerveza simple—Llamada cerveza casera . . . 169
Cerveza llamada doble 170
Cerveza domestica, Bebida de vid y maiz 171
Clarete de regaliz, Bebida de lupulo . 172
CAPITULO XI.—*Mga kaparaanan sa pagtitinggal.*—Pagtitinggal nğ mğa karné ó lamán nğ hayop 173
Pagtitinggal nğ sabaw, gatas at mantikâ, Pagtitinggal nğ mğa bunğang kahoy na sariwa 174
Pagtitinggal nğ mğa itlog, Pagtitinggal nğ itlog sa tagal na dalawang taón 175

8532f

Pahayag ko sa mambabasa

Kung sakaling iniyong matunghayan sa pahina 57 ang isang klaseng lutuin na nagtataglay ng pamagat na Lengua de vaca a la papillot ay samu kong marapatin niniyong waling kabuluhan sanhi sa kamaliang nangyari sa pagkakalimbag na naging malabo ang pagkakasabi; anopa't ang nasabing lutuin ay iniyoring matutuklasan sa gawing hulihan ng aklat na ito.

Tañgi dito, samu ko rin sa iniyo na kayo naang bahalang magpaumanhin sa mga kamalian sa limbagan na sa iniyong pagbasa ay masusumpungan.

Ang iniyong lingkod

R. I. S.

MAHAHALAGANG AKLAT AT B[illegible]ASAHING TAGALOG NA IPINAGB[illegible]

IMPRENTA AT LIBRERIA

NI

P. Sayo Balo ni Soriano

Pamagat	Maykatha	Halaga
Bahaghari	G. Chanco	P0.40
Sa Gitna ng Lusak	,,	.60
Kalihim ng Puso	Geranio (G. Chanco)	.50
Unang Pagibig	V. Hernandez	.40
Kasawian ng Unang Pagibig	,,	.40
Sa Bayan ni Plaridel	J. C. Balmaseda	.20
Medicina Domestica	R. Ignacio	1.50
Isa pang Bayani	J. L. Arsciwals	.20
Ang Bill Jones No. 2	M. Paglinawan	.20
Sa Bingit ng Balabo	Maulap	.30
Ang Aklat ng Iná	Miguel Antonio	.50
Pocket Dictionary English-Spanish-Tagalog	S. G. Calderon	1.20
Ang Tunay na Pagibig	I. Ed. Regalado	.50
Calendario Filipino. 1917	Honorio Lopez	.05
¡Milagros!...	R. Mat. Castro	.30

Sa pakyawan at tingi:

225 Rosario, Binundok.

MAYNILA.